Breville

Breville

ikon 600 Blender

Breville Customer Service Center

US Customers

✉ PO Box 47170
Gardena
CA 90247

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Canada Customers

✉ Anglo Canadian
2555, de l' Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com



Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BBL600XL Issue 1/06 Packaging Code: AM / CN

Model BBL600XL

Contents



Congratulations
on the purchase of your new Breville ikon™ 600 Blender

IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR BREVILLE IKON BLENDER



- Read all instructions.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- The use of attachment not sold or recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not remove blender pitcher from the motor base while blender is in operation.
- Do not place hands in pitcher unless the unit is disconnected from the power outlet. A scraper maybe used but must be used only when the blender is not running.
- Disconnect blender from the power outlet before removing pitcher from base. Blades are sharp - handle carefully.
- To reduce risk of injury, never place blade assembly on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- Do not use this blender for any purpose other than food or beverage preparation.
- Do not blend a dry, thick or heavy mixture for more than 30 seconds without turning the blender off. Then, stir ingredients before continuing to blend.
- Do not process boiling liquids. Let cool before placing in pitcher.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Young children should be supervised when near the appliance.
- Do not allow cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Unplug appliance from the power outlet when not is use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Inner measuring lid
for adding ingredients whilst blending.

Large 54oz (1.6 liter) glass pitcher
unique dual ribs continually pass ingredients onto the blades for perfectly blended results.

Heavy duty, commercial grade components for durability

Heavy duty 750 watt motor

Heavy duty die-cast metal base
for long lasting, professional performance.

Illuminated buttons
for clarity make reading easier.

Electronic 5 speed control plus pulse
electronic controls ensure that the RPM speed is maintained for consistent results every time.

Patented* assist lid
unique ring pull design ensures the lid is easy to remove yet sealed tight during operation.

Patented* stainless steel ice-crushing blades
extra wide blades are contoured to the base of the jug so there are no food traps.

Hemisphere™ Blade System
revolutionary blade technology for 100% perfect blending and food processing results.

¼ turn blade removal
one twist and the blades are easily removed for fast and easy cleaning.

Pre-programmed 'Ice Crush' and 'Smoothie' settings
automatically alter speeds to optimize blending results, then switch off automatically.

LCD display
counts up on speed settings and down for pre-programmed settings for complete control when blending.

Cord storage

Non skid feet

*PATENT PENDING

What makes this blender superior?

The secret to the Hemisphere™ Blade System is the continuous movement created inside the pitcher. It allows the ikon™ 600 Blender to combine the functions of a blender with a mini food processor for the ultimate in versatility.

Combined with a powerful motor and heavy duty commercial grade components, the ikon 600 Blender is built for durability, reliability and professional results superior to all other blenders.

Before first use

Before using your Breville ikon Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Make sure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Wash the lid, inner lid, blender pitcher and blade assembly (refer to Disassembling the blender pitcher on Page 13) of the Breville ikon Blender in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. You may opt to wash the parts in the top shelf of any dishwasher and the pitcher in the base section of the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

- When using your Breville ikon Blender for the first time, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.
- The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with fingers and hands.

Note

Assembling and attaching the blender

Step 1.

Place the motor base on a flat, dry surface such as a table top. Make sure that the motor base is turned off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Step 2.

To reassemble the blender pitcher, replace the silicon seal onto the blade assembly (see Page 14 - Fig 1). Turn the blender pitcher over and insert the blade assembly housing into the pitcher base (see Page 14 - Fig 2). Twist the Blade Removal System counterclockwise 1/4 turn until firmly locked into position.

Step 3.

Turn the blender pitcher upright and insert on to the motor base. The handle of the blender pitcher can be positioned to the left or right hand side of the appliance.

Step 4.

Add food or liquid into the blender pitcher ensuring not to exceed the ‘MAX’ mark. Place the blender lid firmly into position on the top of the blender pitcher. Insert the clear inner lid into the blender lid and turn clockwise to lock into position. (see Fig 1)



Fig 1

The Breville ikon Blender features a patented* assist lid. This allows the lid to fit tightly onto the blender pitcher, avoiding displacement during operation. The ring pull design allows the user to easily remove the lid with a simple leverage action. (See Fig 1)

Note



Fig 1

Step 5.

Plug the power cord into a 110 / 120V power outlet and turn on.

Step 6.

Press the 'Power' button on the far left of the control panel to turn the blender on. The 'Power' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will illuminate with '00' displayed.

Do not fill the blender pitcher above the 'MAX' line. When the blender pitcher is filled at or near the 'MAX' line place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.

Note

Step 7.

Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button. The blender will start to operate and the selected speed button will illuminate. The 'Power' button will illuminate and cease to flash. The 'Stop' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting upwards in one second increments until 60 seconds is reached.

Operate the blender only for the appropriate amount of time required – do not over process.

Note

Step 8.

When 60 seconds is reached, the blender will automatically cease to operate and the selected speed button and 'Stop' button illumination will go out. The 'Power' button will illuminate and flash. After a few seconds the LCD timer screen will revert to '00'.

- The ikon Blender will automatically stop blending after 60 seconds This is a safety feature.
- To stop blending at any time, press the 'Stop' button or the selected speed button. The 'Power' button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.
- The speed can be changed at any time during the blending process. Each time a new speed is selected its button will illuminate and the previous speed button illumination will go out. The number of seconds on the LCD timer screen is not interrupted and will continue to count upwards to 60 seconds unless interrupted.

Note

Step 9.

The Breville ikon Blender features two additional functions, 'ICE CRUSH' and 'SMOOTHIE'. These are pre-programmed cycles which automatically adjust the blending time and speeds to optimize blending results. Select the required function by pressing the corresponding function button. The blender will start to operate and the selected function button will illuminate. The 'Power' button will illuminate and cease to flash. The 'Stop' button will illuminate and flash. The LCD timer screen will start counting down in one second increments until '00' is displayed.

When '00' seconds is reached, the blender will automatically cease to operate and the function button and 'Stop' button illumination will go out. The 'Power' button will illuminate and flash.

- To stop blending at any time, press the 'Stop' button or the selected function button. The 'Power' button can also be pressed, but this will also turn the appliance off and all illuminations will go out.
- The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 9 oz.

Note



NEVER PLACE ANYTHING OTHER THAN FOOD AND LIQUIDS IN THE IKON BLENDER WHILE THE MOTOR IS RUNNING.

Step 10.

For ingredients that require short bursts of power, select the 'PULSE' function. The 'PULSE' button will illuminate and remain illuminated while the button is pushed. When this function is selected, the LCD timer screen will illuminate and count upwards in one second increments during pulsing. Press the 'PULSE' button in short bursts until blending is complete.

Use the 'PULSE' button when the food that is being processed is too thick or coarse to circulate within the blender pitcher.

Note

Step 11.

At the end of use, always make sure the Breville ikon Blender is turned off by pressing the 'Power' button on the control panel and then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before attempting to move the appliance, or when the Breville ikon Blender is not in use and before disassembling, cleaning and storing.

- During the blending process, ingredients may stick to the sides of the blender pitcher. To push the food back onto the blades, press the 'Power' button on the control panel and remove the power cord. Remove the lid and use a plastic spatula to scrape down the sides of the pitcher. Replace the lid before recommencing blending.
- If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, press the 'Power' button on the control panel, switch off at the power outlet and remove the power plug. Remove the blender pitcher. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towel to absorb the liquid. Check that the blender pitcher is correctly assembled.

Note

Disassembling your blender for cleaning, care and storage

Step 1.

Always make sure the Breville ikon Blender is off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then turn off at the power outlet and unplug the power cord.

Step 2.

Remove the blender pitcher from the motor base by grabbing the handle and lifting the jug in an upward direction.

Step 3.

Remove the blade assembly by turning the blender pitcher over and twisting the 1/4 turn Blade Removal System clockwise for 1/4 of a turn to unlock (see Fig 1), then lift upwards and away from the base of the blender jug. The circular plastic surround attached to the base of the blender jug is not removable.

Step 4.

Remove the silicon seal from the blade assembly

The Breville ikon Blender features a 1/4 turn Blade Removal System for the easy removal of the blade for cleaning.

Note

Fig 1



Reassembling your blender jug after cleaning

Step 1.

Make sure all parts are clean and completely dry.

Step 2.

To reassemble the blender, replace the silicon seal onto the blade assembly (see Fig 1). Turn the blender pitcher over and insert the blade assembly housing into the pitcher base (see Fig 2), making sure to align the indicator symbol (▼) on the inside of the pitcher base, with the indicator symbol (▲ALIGN) on the blade housing. Twist the 1/4 turn Blade Removal System anticlockwise in the direction of the indicator symbol (◀TURN TO LOCK) until firmly locked into position.

Fig 1



Fig 2





BE CAREFUL WHEN HANDLING THE BLENDING BLADES AS THEY ARE SHARP. MISHANDLING OF THE BLADES MAY CAUSE INJURY.

Cleaning the motor base

- Wipe the motor base with a soft, damp cloth then dry thoroughly.
- Wipe any excess food particles from the power cord.

Do not use abrasive souring pads or cleaners when cleaning the motor base as they may scratch the surface.

Note

Cleaning the blender pitcher, lid, inner lid and blade assembly

- Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Use a brush to dislodge stubborn foods. Rinse and dry thoroughly.
- All jar, lid and blade assembly parts may also be washed on the top shelf of any dishwasher

Removing stubborn or strong food stains and odors

Strong smelling foods such as garlic, fish and some vegetables such as carrots may leave an odor or stain on the blender pitcher and lid. To remove, soak blender pitcher and lid for 5 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and warm water, rinse well and dry thoroughly.

Storage

Store your Breville ikon Blender upright with the blender pitcher, lid and inner lid assembled and inserted on the motor base or beside it. Do not place anything on top.

Tips on how to best use your Breville ikon Blender

Do

- Use Low speeds (1-3 – Snow, Mix and Blend) for drink or cocktail making and emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters.
- Use High speeds (4-5 – Liquify and Puree) for pureeing soups and aerating liquids.
- Use ‘PULSE’ for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts.
- Use ‘ICE CRUSH’ for ice crushing. The maximum amount of ice cubes the blender can blend at any one time is 1 standard ice tray or 9 oz.
- Use ‘SMOOTHIE’ for drink making using both liquid and solid ingredients
- Make sure all foods are cut into cubes (approx. 1 inch squares) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the Breville ikon Blender before blending. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1 1/2 cups of ingredients through the opening in the lid if desired.
- Thick mixtures puree more efficiently if the Breville ikon Blender is 1/4 to 1/2 full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the blender pitcher before solid ingredients, unless specified in the recipe.
- When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the Breville ikon Blender and scrape down the sides of the blender pitcher with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending. Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender pitcher.
- To create even, powdery snow for flavored ice drinks, use large dry ice that has come straight from the freezer, then simply blend on 'SNOW'.

Don’t

- Do not operate a heavy mixture for more than 30 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 1 minute at a time without turning off the Breville ikon Blender and stirring the ingredients, and then continue blending.
- Do not operate the Breville ikon Blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients while blending, remove the inner lid and place ingredients through the opening in the lid.
- Do not fill the blender pitcher above the 'MAX' line. When the blender pitcher is filled at or near the 'MAX' line, place one hand on the blender lid to avoid displacement of the lid during operation.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the Breville ikon Blender while the motor is running.
- Do not use the blender pitcher to store food.
- The blender will not knead dough or mash potatoes.
- Do not remove the blender pitcher while the Breville ikon Blender is operating. Always make sure the blender is off by pressing the ‘Power’ button, turn off the power at the power outlet and unplug the power cord from the power outlet.
- Do not overload the Breville ikon Blender with more than the specified quantity of ingredients as doing so could cause the motor to stall. Turn the Breville ikon Blender off by pressing the ‘Power’ button on the control panel, turn off the power at the power outlet and unplug the cord. Remove a portion of the mixture from the blender pitcher before continuing.
- Do not place hot or boiling ingredients into the Breville ikon Blender; allow to cool before placing into the blender pitcher.

Suggested uses for your Breville ikon Blender

Food	Preparation & Usage	Quantity	Function	Time
Lean meat/ poultry	Trim excess fat and sinew, cut into 1 inch cubes Use: mince	9oz	Speed 2/Mix	10-20 secs
Fish/seafood	Remove skin and bones and cut into 1 inch cubes Use: mince	10oz	Speed 2/Mix	10-15 secs
Raw veg	Peel and cut into 1/2-1 inch cubes Use: stuffing, filling, puree, soup	7oz	Speed 2/Mix	10-30 secs
Nuts	Remove skin Use: cakes, toppings, pastes	7oz	Speed 2/Mix	10-30 secs
Bread or biscuit crumbs	Cut bread into 1 inch pieces, break up biscuits Use: cheesecakes	3.5oz	Speed 2/Mix	10-30 secs
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil Use: dressings	4oz	Speed 2/Mix	60 secs
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired Use: topping	3/4 cup	Speed 2/Mix	60 secs
Herbs/spices	Whole or halve Use: pastes, sauces	1 cup	Speed 2/Mix	20-30 secs
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yoghurt, ice cream Use: milkshakes, frappes	Max 3 1/4cups	Smoothie or Speed 3/Blend	20-30 secs
Fresh fruit	Whole, chopped berries Use: dessert sauce	9oz	Speed 2/Mix	30 secs
Dried Fruit	Chopped dry fruit Use: fruit mince	10oz	Speed 2/Mix	30 secs
Ice	Crush Use: mixed drinks, cocktails, slurpies	Max 1 tray	Ice Crush or Speed 1/Snow	10-20 secs

Ice making capabilities of your Breville ikon Blender

The revolutionary Breville ikon Blender allows you to make different consistencies of ice depending on your blending needs. ‘Speed 1/SNOW’ and ‘AUTO PULSE /ICE CRUSH’ offer two distinctly alternative icy results. When using ice on either setting, be sure to consider the actual condition of the cubes before proceeding, as it will affect the end consistency.

‘Speed 1/SNOW’ is unique to the Breville ikon Blender and will allow you to make even, powdery snow. When making Snow, be sure to use only large, solid, dry ice that has come straight from the freezer (22 ºF / -5.6 ºC, or below). If using ice cubes with ‘Speed1/Snow’ that are small, slightly melted or even hollow, the end result may form an igloo and leave lumps of ice. If the condition of the ice cubes appear to be small, hollow or even slightly melted, only use with the ‘ICE CRUSH’ setting.



For applications when you desire a coarse consistency, use the ‘ICE CRUSH’ setting, in which case any type of ice cubes may be used.



The ice cube matters. To create even, powdery snow for flavored ice drinks, be sure to only use large, solid, dry ice that has come straight from the freezer, then press ‘Speed 1/SNOW’.

When coarser ice is required, use any type of ice, then press 'ICE CRUSH'.

Note

Coarse ice is great for using as a base for fresh oysters. Snowed ice is great for Shrimp cocktails or slushie frozen treats!

Note

Trouble shooting chart

Problem	Solution
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	• Check that the power plug is securely inserted into the power outlet and switched on. • Check that the blender jug and lid are securely locked into position. • Check that the 'Power' button and selected function or speed setting is illuminated. • Be sure to press only one speed or function button at a time.
Food is unevenly chopped	Either too much food is being chopped at one time or the pieces are not small enough. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 3/4 inch (2cm).
Food is chopped too fine or is watery	The food is over processed. Use brief pulses or process for a shorter time.
Food sticks to blade	Processing too much food. Turn the blender off by pressing the 'Power' button on the control panel. Then switch off at the power outlet and unplug the power cord. When the blade stops rotating, remove the blender lid and remove some food with a spatula.
Ice is not chopping to desired consistency	The actual condition of the ice cubes will impact the end consistency. Use larger, solid dry ice on Snow/Speed 1 to create a snow Use any type of ice on 'ICE CRUSH' when coarser chopped ice is required.

One year limited warranty

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of (1) year from the date cited on the original purchase receipt. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. Should the consumer choose to tamper with, or intentionally dismantle the product, the Warranty will automatically be deemed void. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If this appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866- BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@BrevilleUSA.ca (in Canada)

ORGINAL RECEIPT IS REQUIRED FOR ALL RETURNS

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.


Breville
Recipes
Delicious recipes
Includes instructions for use

Contents

Dips, sauces, dressings, curry pastes

Guacamole

1 large avocado, peeled, stone removed and chopped
40ml lemon juice
⅙ cup sour cream
1 teaspoon minced garlic
1 teaspoon chilli

1. Place all ingredients into blender jug and use Speed 2/Mix, blend until smooth.

Serve with crustini and mixed veggies.

TIP: Double the ingredients to serve 8.

Pesto dip

1 cup fresh basil leaves
1 clove garlic, peeled and chopped
⅙ cup lemon juice
2 oz pine nuts
½ cup olive oil
½ cup cottage cheese
2 oz grated fresh Parmesan cheese

1. Place all ingredients into blender jug and use Speed 2/Mix, blend until smooth.
2. Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use.

Serve with toasted turkish bread.

Ricotta and olive dip

1 bunch fresh coriander, stems trimmed
7 oz ricotta cheese
7 oz cottage cheese
½ cup light cream
2 teaspoons lemon juice
½ cup grated fresh parmesan cheese
1 tablespoon drained capers
¼ cup chopped black olives
½ cup toasted pine nuts

1. Place all ingredients into blender jug and use Speed 2/Mix, blend until smooth.
2. Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use.

Serve as a dip for a selection of raw vegetables,

Smoked salmon paté

1 teaspoon grated lemon rind
1 tablespoon lemon juice
4 oz cream cheese
½ lb smoked fish, skin and bones removed (salmon, trout or mackerel)
2 teaspoon horseradish cream
1 teaspoon fresh parsley sprigs
White pepper, to taste

1. Place lemon rind, juice and cream cheese into blender jug, using pulse, process until smooth. Scrape mixture from sides of bowl with a spatula.
2. Add fish, horseradish cream, parsley and pepper. Blend on Speed 2/Mix for 30 seconds. Scrape mixture from sides of bowl with a spatula. Pulse in short bursts until smooth.
3. Remove paté from blender jug and spoon into a serving dish, smooth top, cover and refrigerate until well chilled.

Serve with water crackers or melba toasts.

Mayonnaise

2 egg yolks
1 teaspoon dry mustard
1 tablespoon vinegar
Salt and white pepper, to taste
½ cup vegetable oil

1. Place egg yolks, mustard, vinegar, salt and pepper into blender jug and blend 10-15 seconds using Speed 2/Mix until light and fluffy.
2. With blender running, slowly pour oil through inverted measuring cup in lid. Blend on Speed 3/Blend until mixture thickens. This should take about 1 minute.

MAYONNAISE VARIATIONS:
Raspberry: replace 1 tablespoon vinegar with 1 tablespoon raspberry vinegar

Garlic: add 2 cloves garlic, peeled and chopped to the egg yolk mixture

Herb: add ½ cup chopped mixed fresh herbs (such as basil, chives, parsley, thyme) to the prepared mayonnaise.

Avocado dressing

1 tablespoon lemon juice
½ cup sour cream
3 tablespoons cream
2 drops Tabasco sauce
1 teaspoon honey
1 avocado, peeled, stoned and chopped
1 clove peeled garlic, chopped

1. Place all ingredients into the blender jug. Use Speed 2/Mix, blend until smooth.

Use as a dressing with potato salad.

Herb dressing

¾ cup mixed fresh herbs (parsley, coriander, mint, chives, rosemary, and basil)
1 clove peeled garlic, optional
2 tablespoons olive oil
3 tablespoons balsamic vinegar

1. Place all ingredients into the blender jug. Use Speed 2/Mix, blend until combined.

Serve with lamb, chicken, fish.

Creamy zucchini sauce

2 teaspoons oil
3 zucchini, sliced
2 onions, chopped
½ cup cream
Freshly ground black pepper
2 oz butter, melted
½ cup grated parmesan cheese
Ground nutmeg

1. Heat oil in a medium fry pan and cook zucchini and onions for 4-5 minutes or until tender. Set aside to cool.
2. Transfer mixture to blender jug. Use Speed 3/Blend, blend until smooth.
3. Return mixture to fry pan, add remaining ingredients. Cook sauce over a low heat until it is almost boiling.

Serve sauce immediately with cooked pasta.

TIP: Substitute zucchini for mushrooms, add ½ lb mushrooms, sliced to make mushroom sauce.

Spicy peach sauce

13 oz canned sliced peaches
1½ cup white wine
2 cloves peeled garlic, chopped
2 teaspoons grated fresh ginger
1 small red chilli, chopped
1 tablespoon lemon juice
2 tablespoons sweet sherry
2 tablespoons honey
2 teaspoons light soy sauce

1. Place all ingredients into the blender jug. Use Speed 2/Mix, blend until smooth.

Serve with poultry or pork.

Satay sauce

2 cloves garlic, peeled
1 small onion, peeled and quartered
2 teaspoons peanut oil
½ cup roasted peanuts
1 small chilli, halved and seeded
⅔ cup water
2 tablespoons lemon juice
1 tablespoon dark soy sauce
2 tablespoons coconut milk
1 teaspoon brown sugar

1. Place garlic and onion into the blender jug, pulse until chopped.
2. Heat peanut oil in a saucepan and cook garlic and onion mixture until lightly browned.
3. Place remaining ingredients into the blender jug. Use Speed 3/Blend, blend until smooth. Pour combined mixture over garlic and onion mixture and stir over a gentle heat to warm through.

Serve immediately or cover and store in the refrigerator.

TIP: Satay sauce may thicken on standing, if this happens stir in a little more warm water.

Thai green curry paste

4 large green chillies, stems removed and roughly chopped
1 teaspoon black peppercorns
1 onion, roughly chopped
2 cloves peeled garlic
1 bunch coriander, including root, washed and chopped
1 stem lemongrass, trimmed and thinly sliced
1 teaspoon salt
2 teaspoons ground coriander
1 teaspoon ground cumin
2 teaspoons dried shrimp paste
1 teaspoons ground turmeric
1 cup tablespoon oil

1. Place all ingredients into blender jug. Use Speed 3/Blend, blend to a smooth paste.

TIP: Scrape sides of blender jug with a spatula and add a little extra oil or tablespoon of water if necessary.

TIP: Store curry paste in an airtight container in the refrigerator.

TIP: Substitute 2 teaspoons chopped lemon rind for lemongrass.

TIP: This curry paste is best suited to poultry. Allow 2 tablespoons paste per 1lb (500g) poultry

Malaysian curry paste

½ cup coriander seeds
1 tablespoon cumin seeds
2 teaspoons fennel seeds
¼ cup dried chillies, broken
6 cloves garlic, peeled
4 teaspoons chopped fresh ginger
5 candle nuts, chopped
2 tablespoons desiccated coconut
3 teaspoons blachan (shrimp paste)
2 teaspoons tamarind paste
2 teaspoons ground turmeric
4 stems fresh lemon grass, thinly sliced
1½ cup oil

1. Place all ingredients in blender jug. Use Speed 3/Blend, blend to a smooth paste.

TIP: Store curry paste in air tight container in the refrigerator.

TIP: Candle nuts, blachan and tamarind paste are all available in the Asian section of most supermarkets or Asian grocery stores.

TIP: If candle nuts are difficult to find use another nut i.e. Peanut, macadamia.

TIP: This curry paste is best suited to fish and shellfish. Allow 2 tablespoons paste per 1lb (500g) seafood or fish.

Nachos

5 oz corn chips
2 tomatoes, peeled and finely chopped
½ cup grated tasty cheese
½ cup grated romano cheese

Avocado topping
1 large avocado, stoned, peeled and chopped
2 teaspoons lemon juice
½ cup sour cream
2 spring/green onions (scallions) chopped
2 teaspoons minced garlic
1 teaspoon chilli

1. Layer corn chips and tomatoes in an ovenproof dish, finishing with a layer of cheese.
2. Bake at 390ºF (200ºC) for 10-15 minutes, or until cheese melts and is golden.
3. To make topping, place avocado, lemon juice, sour cream, spring onion, garlic, and chilli in blender jug. Use Speed 2/Mix, blend until smooth.
4. Spoon the avocado topping onto corn chips and serve immediately.

Cheese sticks with pesto

12 slices white sandwich bread, crusts removed
2 teaspoons grain mustard
4 tablespoons grated parmesan cheese
½ cup grated tasty cheese
1 tablespoon finely chopped fresh coriander
Cayenne pepper
1 egg, lightly beaten
Vegetable oil for cooking

Pesto
1 cup fresh basil leaves
2 cloves garlic
2 tablespoons lemon juice
2 oz pine nuts
½ cup olive oil
2 oz grated parmesan cheese

1. Roll each side of bread with a rolling pin, to flatten as much as possible.
2. Combine mustard, parmesan cheese, tasty cheese, coriander and cayenne pepper to taste in a bowl.
3. Divide mixture between bread slices and spread over half of each slice. Brush unspread sides of bread slices with beaten egg.
4. Roll each slice up tightly using the egg to seal rolls. Arrange side by side on a tray. Cover and refrigerate until ready to cook.
5. Heat oil in a frypan and cook cheese sticks, a few at a time until golden all over. Drain on absorbent kitchen paper.
6. To make pesto, place all pesto ingredients into blender jug, blend on Speed 3/Blend until finely chopped and smooth.

Serve with cheese sticks.

TIP: Use wholemeal or grain bread instead of white bread

Shrimp toast

6 slices white bread, crusts removed
9 oz green shrimp, shelled and deveined
1 tablespoon soy sauce
2 teaspoons cornflour
2 teaspoons snipped chives
1 teaspoon finely chopped fresh ginger
1 egg, lightly beaten
1 cup sesame seeds
Oil for cooking

1. Cut each slice of bread into four, finger lengths. Set aside.
2. Place shrimp, soy sauce, cornflour, chives and ginger in blender jug. Use Speed 2/Mix. Blend until smooth. Spread mixture on one side of each piece of bread. Brush with egg and sprinkle with sesame seeds.
3. Heat oil in a frypan and cook bread pieces a few at a time until golden. Remove from oil with a slotted spoon, drain on absorbent kitchen paper.

Serve immediately with a soy dipping sauce.

Wonton soup

4 oz lean pork meat, trimmed and roughly chopped
4 oz green shrimp, shelled and deveined
¾ inch (2cm) piece ginger, peeled and sliced
1 tablespoon soy sauce
½ teaspoon salt
1 clove garlic
¼ teaspoon sesame oil
16 wonton wrappers
1 egg, lightly beaten
1 liter chicken stock
2 shallots, finely chopped

1. Place pork, shrimp, ginger, soy sauce, salt, garlic and sesame oil in blender jug and pulse to a smooth paste.
2. Place a teaspoon of mixture slightly below center of wonton wrapper and brush edges of the wrapper with egg. Fold wrapper in half to make a triangle and press edges to seal, excluding any air. Moisten the two edges of the triangle with egg, bring together and pinch to seal.
3. Drop wontons into boiling salted water and cook for 10 minutes.
4. Meanwhile, bring chicken stock to the boil in a saucepan, reduce heat and simmer 2-3 minutes.
5. Remove wontons from boiling water and place four wontons each in four individual bowls, spoon over chicken stock. Garnish with chopped shallots.

Sweet corn and bacon soup

1 tablespoon oil
1 onion, chopped
4 cloves garlic, peeled and crushed
2 teaspoons ground coriander
1 teaspoon cajun seasoning
2 cups fresh corn kernels, thawed
3 cups chicken stock
1 cup milk
½ cup cream
3 bacon rashers, rind removed and chopped
2 tablespoons snipped chives

1. Heat oil in a large saucepan and add onion, garlic, coriander and cajun seasoning.
2. Cook over a medium heat, stirring constantly until onion is soft; add corn, stock, milk. Bring to boil, then reduce heat and simmer, covered for 30 minutes.
3. Cook bacon in a separate pan until crisp, drain on absorbent kitchen paper.
4. Allow mixtures to cool.
5. Transfer mixture in two batches into blender jug using Speed 5/Pureé, blend until smooth. Return soup to pan, add cream, bacon and chives, heat through gently.

Serve immediately

Pumpkin soup

2 tablespoons cooking oil
1 yellow onion diced
2 cloves garlic, crushed
13 oz butternut pumpkin, peeled and diced
1 liter chicken stock

1. Heat oil in a hot saucepan, add onions and garlic and sauté 5 minutes.
2. Add pumpkin and toss to coat with the onion mixture, then add the stock and bring mixture to the boil.
3. Reduce heat to simmer for 20 minutes and cook with the lid on until the pumpkin is cooked.
4. Allow mixture to cool and transfer in batches to blender jug.
5. Use Speed 5/Pureé, blend until smooth.
6. Return pureed soup to saucepan to heat through, check seasoning before serving.

Sweet peppered tomato soup

1 tablespoon oil
2 cloves garlic, crushed
2 leeks, sliced
2 x 13 oz canned tomatoes, mashed
2 teaspoons chicken stock powder
1 tablespoon tomato paste
2 teaspoons brown sugar
1 bay leaf
¼ teaspoon dried thyme
1 teaspoon chopped fresh mint
1 teaspoon chopped fresh coriander
¼ teaspoon ground cloves
Pinch cayenne pepper
2 tablespoons chopped fresh parsley

1. Heat oil in a large saucepan, add garlic and leeks, cook over medium heat for 2-3 minutes or until leeks are soft.
2. Combine tomatoes, stock powder, tomato paste, brown sugar, bay leaf, thyme, mint, coriander, cloves and pepper.
3. Pour into pan with leek mixture, bring to boil, then reduce heat and simmer, uncovered for 20 minutes or until liquid has reduced by one third.
4. Allow the mixture to cool.
5. Transfer mixture into two batches into blender jug, using Speed 5/Pureé, blend until smooth.
6. Ladle soup into serving bowls, sprinkle with parsley and serve immediately.

Shrimp salad with raspberry sauce

1 lb cooked shrimp, peeled and deveined
3.5 oz salad mix
3.5 oz snow pea sprouts
1 orange, peeled and segmented
2 kiwi fruit, peeled and sliced

Raspberry Sauce
4 oz fresh or frozen raspberries, thawed
2 tablespoons balsamic vinegar
2 tablespoons vegetable oil
1 teaspoon finely chopped fresh mint
1 tablespoon sugar

1. Arrange shrimp, salad mix, sprouts, orange segments and kiwi fruit attractively on a serving platter and chill until required.
2. To make sauce, place raspberries into blender jug, using Speed 2/Mix, blend until smooth. Push through sieve to remove seeds. Combine raspberry puree with vinegar, oil, mint and sugar. Pour sauce over salad and serve immediately.

TIP: Substitute shrimp for 2 lobster tails, cooked and shells removed. Cut lobster tail flesh into thick medallions approximately ½ inch (1cm) thick.

Fresh vegetable salad with pepita dressing

2 carrots, cut into thin strips
1 parsnip, cut into thin strips
4 oz green beans, sliced
1 cooked beetroot, cut into thin strips
1 red apple, chopped
2 teaspoons lemon juice
1 tablespoon chopped fresh coriander

Pepita dressing
3.5 oz pepita (Mexican pumpkin) seeds, toasted
1 tablespoon lemon juice
2 tablespoons balsamic vinegar
1 clove garlic, chopped
1 tablespoon dijon mustard

1. Combine carrots, parnsnip, beans, beetroot, apple, lemon juice and coriander. Toss well then arrange in a serving bowl. Chill until required.
2. To make dressing, place all ingredients into blender jug, use Speed 2/Mix, and blend until smooth. Transfer to a bowl and serve with vegetable salad

Egg salad with fresh herb dressing

1 bunch rocket leaves, washed and trimmed
6 hard boiled eggs, peeled and quartered
2 italian tomatoes, quartered
1 avocado, stoned, peeled and cut into slices
12 black olives, pitted

Fresh Herb dressing
1 cup light sour cream
2 tablespoons chopped fresh parsley
1 tablespoon chopped fresh basil leaves
1 tablespoon chopped fresh coriander
2 tablespoons apple juice
¼ teaspoon ground nutmeg
Ground black pepper

1. Arrange rocket leaves, eggs, tomatoes, avocado slices and olives attractively on a serving platter. Chill until required.
2. To make dressing; place sour cream, parsley, basil, coriander, apple juice, nutmeg and pepper to taste into blender jug, using Speed 2/Mix, blend until smooth.

Pour dressing over salad and serve immediately

Crispy batter for fish

1 egg
⅔ cup water
¾ cup milk
2 tablespoons vinegar
1½ cups plain flour
Pinch salt

1. Place ingredients in blender jug. Use Speed 3/Blend, blend until smooth. Allow to stand for 15 minutes before using to coat fish for deep frying.

TIP: Quantity sufficient to coat 2 lbs fish fillets.

Herbed bread stuffing

4 oz button mushrooms
1 yellow onion, peeled and quartered
2 sticks celery, roughly chopped
3.5 oz pistachio nuts, shelled
4 sprigs parsley
4 oz rindless bacon, roughly chopped
2.5 oz leg ham, roughly chopped
4 slices bread, torn in pieces
3.5 oz butter, melted
2 eggs
¼ teaspoon salt
Freshly ground black pepper

1. Place mushrooms, onion, celery, nuts, parsley, bacon and ham into blender jug. Use Speed 2/Mix, blend until chopped. Add bread, butter, eggs, salt and pepper. Pulse until well combined.

TIP: Use as a stuffing for roast chicken or pork.

Thai fish cakes

1 small onion, peeled and quartered
2 cloves garlic, peeled
2 thick slices peeled ginger
2 red chillies
¾ inch (2cm) piece fresh lemongrass
6 fresh kaffir lime leaves
¼ bunch coriander, roughly chopped
¾ lb white boneless fish fillets, cubed
1 egg
2 tablespoons water
1 tablespoon fish sauce
8 green beans, sliced
Oil for shallow frying

1. Place onion, garlic, ginger, chillies, lemongrass, lime leaves and coriander in blender jug, pulse until a smooth paste.
2. Add fish, egg, water and fish sauce, use pulse and blend until smooth.
3. Remove mixture from the bowl and stir in sliced beans.
4. Shape mixture into 24 fish cakes.
5. Heat oil in a large fry pan and cook fish cakes on a medium heat until golden on both sides and cooked through, approximately 10 minutes.

Serve with cucumber sauce made by combining ⅓ cup warmed honey with 1 tablespoon lime juice and 1 tablespoon finely chopped, peeled cucumber.

Rosemary parmesan crusted lamb steaks

4 slices white bread, crusts removed
¼ cup grated fresh parmesan cheese
2 teaspoons fresh rosemary leaves
4 lamb leg steaks
Plain flour
1 egg, lightly beaten
2 tablespoons oil
2 oz butter
1 tablespoon lemon juice
2 tablespoons drained capers

1. Break bread slices into pieces, place into blender jug with parmesan cheese and rosemary leaves. Pulse until fine bread crumbs form. Transfer crumb mixture to a large plate.
2. Toss meat in flour, shake away excess, dip into egg and coat with bread crumb mixture. Heat oil in a fry pan, add meat, cook over medium heat until golden brown. Remove from pan and drain on absorbent kitchen paper. Set aside and keep warm. Wipe pan clean, heat butter, stir in lemon juice and capers, cook until heated through. Serve lamb steaks with lemon sauce.

Fish Bites with egg and lemon sauce

1 lb white fish fillets, chopped
¾ cup stale breadcrumbs
2 cloves garlic, chopped
½ teaspoon turmeric
1 tablespoon paprika
1 teaspoon ground cumin
1 tablespoon chopped fresh coriander
1 teaspoon grated fresh ginger
1 egg, lightly beaten
3 cups chicken stock

Egg and lemon sauce
1 egg
1 egg yolk
¼ cup lemon juice

1. Place fish, garlic, turmeric, paprika, cumin, coriander and ginger into blender jug, using Speed 2/Mix, blend until smooth. Remove from blender, shape into small balls approximately 1-2 inches in diameter.
2. Place stock into a large saucepan, bring to the boil.
3. Reduce heat to simmer, cook fish balls in batches for 5-6 minutes or until cooked through. Remove from pan with a slotted spoon. Set aside and keep warm. Reserve ½ cup of hot stock.
4. To make sauce, beat egg and egg yolk in a small bowl until thick and creamy, gradually add lemon juice and reserved stock. Pour egg mixture into a pan, add fish bites, cook gently until heated through.

Serve immediately.

Lamb and tabbouleh pita pockets

1 lb minced lamb
2 eggs, lightly beaten
1 cup stale breadcrumbs
1 onion, finely chopped
2 tablespoons chopped fresh mint
½ teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon ground coriander
½ teaspoons ground cumin
1 small red chilli, finely chopped
2 teaspoons turmeric
½ teaspoon garam masala
6 pita pockets
½ cup plain yogurt

Tabbouleh
⅔ cup burghul
2 cups chopped fresh parsley
2 tablespoons chopped fresh mint
1 tomato, seeded, chopped
1 yellow capsicum, seeded and chopped
¼ cup oil
2 tablespoons lemon juice
2 cloves garlic, chopped

1. Place lamb mince, eggs, breadcrumbs, onion, mint, cinnamon, coriander, cumin, chilli and garam masala in a bowl.
2. Mix well to combine, form into small sausage shapes. Grill or barbecue until cooked through.
3. To make tabbouleh, place burghul in a bowl, cover with hot water, stand for 30 minutes. Drain and squeeze dry.
4. Place burghul, parsley, mint, tomato, capsicum, oil, lemon juice and garlic into blender jug, pulse until ingredients are finely chopped. Transfer mixture to a bowl, cover and refrigerate until required.
5. Open pita pockets, using the point of a sharp knife. Place spoonful of tabbouleh into each pocket, top with lamb sausage then drizzle with yogurt. Serve immediately.

TIP: Burghul is cracked wheat and is available at health food stores and delis.

Tandoori style fish

Rind and juice of 1 lemon
4 oz natural yogurt
1 onion, cut into quarters
4 cloves garlic, peeled
1 teaspoons ground cumin
1 teaspoon ground coriander
½ teaspoon paprika
Sprinkle of cayenne pepper
4 Atlantic salmon cutlets

1. Place all ingredients except salmon into the blender jug. Use Speed 2/Mix, blend until smooth paste.
2. Arrange salmon cutlets in a shallow glass or ceramic dish. Coat salmon with smooth paste, cover and refrigerate for 2 hours.
3. Cook salmon cutlets in a preheated grill or barbeque for 3 minutes each side or until fish is cooked when tested.

Serve with rice or lemon wedges and tossed salad greens.

Lamburgers

1 tablespoon fresh herb sprigs (parsley, coriander or rosemary)
1 slice bread, crusts removed
½ small onion, quartered
7 oz trim lamb, diced
1 tablespoon mint sauce
Salt and pepper, to taste

1. Place all ingredients into blender jug. Use Speed 2/Mix, until well blended.
2. Shape mixture into 3-4 burgers, cover and refrigerate 20-30 minutes.
3. Cook burgers on a preheated grill or pan fry for 5 minutes each side or until cooked when tested

Sweet treats

Chilled cheesecake

8 oz pkt plain sweet biscuits, broken
4 oz butter, melted
8 oz cream cheese, cubed and softened
14 oz can sweetened condensed milk
½ cup cream
1 tablespoon grated lemon zest
⅓ cup lemon juice
1 punnet raspberries, washed

1. Place biscuits in blender. Use Speed 2/Mix until finely crushed. Add melted butter to blender jug and continue to blend until well combined.
2. Press biscuit mixture over base and sides of a greased 8 inches (20cm) spring form pan. Chill until firm.
3. Place cream cheese, condensed milk, cream, lemon zest and juice in blender jug. Use Speed 3/Blend, blend until smooth. Pour into prepared crumb crust, cover and refrigerate for at least 24 hours before serving.
4. Place raspberries into blender jug and puree. If desired, sweeten raspberry puree with a little icing sugar.

Serve with whipped cream and raspberry puree.

TIP: Cream cheese is best softened at room temperature.

Mixed berry crepes

2 eggs
1 cup milk
1 tablespoon butter, melted
1 cup plain flour
2 teaspoons caster sugar
¼ cup caster sugar, extra
¼ cup water
8 oz mixed fresh berries (strawberries, raspberries, blueberries), washed and hulled

1. Place eggs, milk, butter, flour and caster sugar into blender jug. Use Speed 3/Blend, blend until smooth. Allow to stand for 1 hour.
2. Heat a small non stick frypan or crepe pan. Pour ¼ cup batter into pan, swirling to cover base. Cook on medium heat until underside is golden, approximately 1 minute. Remove from pan and place on a plate. Repeat with remaining batter, stacking crepes onto plate and interweaving with grease proof paper. Set aside.
3. To make mixed berry sauce, heat extra sugar and water in a small saucepan until dissolved. Add mixed berries and cook until soft.
4. Place cooked mixture in blender jug and blend until smooth, using Speed 3/Blend.
5. Fold crepes into quarters and arrange in an ovenproof dish overlapping layers. Pour over sauce and bake in a preheated oven at 400ºF for 10-15 minutes.

Serve with scoops of vanilla ice cream.

TIP: Brandy can be added to mixed berry sauce if desired.

Cocktails

Margarita

¼ cup tequila
¼ cup cointreau
⅓ cup lime juice
12 ice cubes

1. Place tequila, contreau, lime juice and ice cubes into blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush setting, blend until well combined and ice is crushed.

Serve in salt rimmed glasses.

Daiquiris

Basic Recipe
Fruit (approximately 1 cup) (see TIP)
½ cup white spirits (white rum, vodka or kirsch)
¼ cup sugar syrup
1 cup ice

1. Place all ingredients into the blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush, puree until smooth.

TIP: Most fresh fruit and berries can be used, if using frozen fruit defrost before use. Fruit with hard skins or stones must have them removed before pureeing. Large fruit must be diced first.

Sunset cooler

1½ cupsauternes
2 cups frozen pears, peeled, cored and diced
1 cup frozen apricots, de-seeded and diced
1 tablespoon lemon juice

1. Place all ingredients in blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush setting, blend until smooth.

TIP: Sauternes is a sweet dessert wine.

TIP: Place diced fruit in a plastic bag and freeze until firm.

Frozen sangria

1 cup fruity red wine, chilled
½ cup cranberry or red grape juice
½ cuplemon sorbet
⅓ cup orange concentrate
½ cup fresh seedless grapes, frozen
1 cup tinned plums, drained

1. Place all the ingredients in a blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush, blend until smooth.

Pina colada

2 tablespoons white rum
2 tablespoons coconut cream
2 teaspoons sugar
¾ cup unsweetened pineapple juice
10 ice cubes

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush, blend until well combined and ice is crushed.

Serve immediately.

Non alcoholic drinks

Wild thing

1 cup orange juice, chilled
1 punnet strawberries, hulled
½ teaspoon grated orange rind
1 tablespoon oatmeal
2 large scoops berry sorbet vitari or another frozen fruit based yogurt

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush, blend until smooth and thick.
3. Pour into two glasses and serve immediately.

Golden orchard

1 cup apple juice
½ cup thick plain yogurt
10 oz mandarin segments, drained
1½ tablespoons golden syrup

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use Speed 3/Blend, blend until smooth and thick.
3. Pour and serve immediately.

TIP: Try using natural yoghurts with live acidophilus and bifidus cultures. They promote a healthy intestinal system and good digestion.

Fruit cocktail

1 cup pineapple juice
1 banana, peeled and chopped
1 orange, skin and pith removed then quartered
1 cup soda water
2 tablespoons passionfruit pulp

1. Place all ingredients in blender jug except soda and passionfruit.
2. Use Speed 3/Blend, blend until well combined.
3. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve immediately in cocktail glasses.

Rockmelon and pineapple frappé

1 cup chopped rockmelon
1 cup canned pineapple pieces
1 cup ice
Mint leaves, to serve

1. Place rockmelon, pineapple and ice into the blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush, blend until all ingredients are crushed and mixture is smooth and thick.

Serve with chopped mint leaves.

Raspberry, orange and passionfruit frappé

1 baslet fresh raspberries or 2 cups frozen (allow to thaw until just soft)
Juice of 2 oranges
Pulp of 2 passionfruits
2 cups ice

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use Speed 2/Mix or ice crush, blend until smooth and well combined.
3. If desired, add honey or sugar to sweeten.

Smoothies and milkshakes

Banana smoothie

2 bananas, peeled and chopped
1 cup unflavored yogurt
1 cup milk
⅓ cup honey

1. Place banana, yoghurt, milk and honey into blender jug.
2. Use 'SMOOTHIE' function, until well combined.

Serve immediately.

Peanut smoothie

2 cup milk
2 large scoops ice cream
2 tablespoons smooth peanut butter
1 tablespoon protein powder

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use'SMOOTHIE' function until well combined.

Serve immediately.

Power shake

2 tablespoons cocoa powder
1 teaspoon instant coffee
2 tablespoons boiling water
2 tablespoons sugar
1 egg
1 teaspoon wheat germ
2 cups milk

1. Dissolve cocoa and coffee in boiling water.
2. Combine with sugar, egg, wheat germ and milk.
3. Pour into blender jug and blend on Speed 3/Blend until smooth and frothy.

Serve immediately.

Mango smoothie

2 mangoes, peeled and sliced
1½ cups unflavored yoghurt
1 cup orange juice

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use 'SMOOTHIE' function until well combined.

Serve immediately.

Strawberry and passionfruit milkshake

1 basket strawberries, hulled
Pulp of 4 passionfruits
2 cups milk, chilled
4 scoops passionfruit ice cream
2 tablespoons strawberry topping

1. Place strawberries in blender jug.
2. Use Speed 2/Mix, puree until smooth.
3. Add half passionfruit pulp, milk, and two ice cream scoops.
4. Use Speed 3/Blend, blend until smooth and thick.
5. Pour into two glasses then top with remaining ice cream and passionfruit pulp and strawberry topping.

Serve immediately.

Chocolate malted smoothie with caramel sauce

2 cups milk, chilled
3 tablespoons malted milk powder
4 scoops vanilla ice cream
4 scoops chocolate ice cream
4 tablespoons caramel sauce
Chocolate curls for garnish (optional)

1. Place milk, malted milk powder and vanilla ice cream in blender jug. Use 'SMOOTHIE' function until well combined.
2. Divide between 2 glasses and add chocolate ice cream. Top with caramel sauce and garnish with chocolate curls.

TIP: Create chocolate curls to garnish your drinks by using a potato peeler.

TIP: Substitute the dairy products to suit you: i.e. replace milk or ice cream with soy or low fat variations.

TIP: Milkshakes and smoothies are a great way to get your kids to eat fruit.

Meals for baby

Apple and carrot

1 apple, peeled and cored
1 carrot, peeled and chopped

1. Cook apple and carrot in a microwave oven or steamer until tender. Cool.
2. Place ingredients into blender jug with a little water and use Speed 5/Pureé until smooth.

Golden puree

½ small sweet potato, peeled and sliced
3 baby squash, trimmed and halved

1. Cook sweet potato and baby squash in a microwave oven or steamer until tender. Cool.
2. Place ingredients into blender jug with a little water and use Speed 5/Pureé until smooth.

Avocado and pear

½ ripe pear, peeled and halved
½ avocado, stoned and peeled

1. Place ingredients into blender jug and use Speed 5/Pureé until smooth.

TIP: Serve immediately to avoid fruit discoloring.

Apple and banana custard

½ small apple, cored
1 small banana, peeled and diced
½ cup prepared baby custard

1. Cook apple until just soft. Cool.
2. Place cooled apple and banana into blender jug and use Speed 5/Pureé until smooth.
3. Fold fruit into custard.

TIP: Serve immediately to avoid fruit discoloring.

Meals for Toddlers

Fast fish

3.5 oz tuna or other cooked flaked fish, bones removed
1 zucchini, sliced and cooked
½ potato, diced and cooked

1. Place cooled ingredients into blender jug and use Speed 5/Pureé until smooth.

Serve chilled or warm.

Creamy chicken and apricot

5 dried apricots
2.5 oz boneless chicken, diced
¾ cup chicken stock or water
1 tablespoon natural yogurt

1. Combine all ingredients in a small saucepan, except yogurt. Bring to boil, reduce heat and simmer 10-12 minutes or until chicken is cooked. Cool slightly.
2. Place cooled ingredients into blender jug and use Speed 5/Pureé until smooth.

Warm before serving.

Baby muesli

1 tablespoon rolled oats
2 tablespoons baby rice cereal
1 teaspoon sultanas
½ small apple, peeled, sliced
4 tablespoons prepared formula milk

1. Place rolled oats, rice cereal, sultanas and apples in blender jug. Use Speed 2/Mix until roughly chopped.

Warm before serving.

Breville

Breville

Mélangeur ikon 600

Breville est une marque enregistrée de Breville

Service à la clientèle Breville

Consommateurs des Etats-Unis

✉ PO Box 47170
Gardena
CA 90247

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian HWI
2555, de l'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Téléphone sans frais: 1 (866) BREVILLE

Télécopieur: (514) 683-5554

Courriel: askus@breville.ca

www.breville.com



En raison des améliorations constantes apportées à nos produits, le produit que vous avez acheté pourrait varier légèrement de celui illustré dans ce livret.

Model BBL600XL Issue 1/06

Modèle BBL600XL

Table des Matières



Félicitations

pour l'acquisition de votre nouveau mélangeur ikon^{mc} de Breville

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Chez Breville, nous sommes fort conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes.

Importantes mesures de sécurité



- Lisez toutes les instructions
- Afin de vous protéger contre les secousses électriques, ne plongez ni le cordon, la fiche ou le socle du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ni reconnamdés par le fabricant peut présenter des risques d'incendie, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne retirez pas le récipient du socle du moteur lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne mettez pas les mains dans le récipient sauf si l'appareil est débranché de la prise électrique. Vous pouvez utiliser une spatule seulement si l'appareil est débranché.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique avant de retirer le récipient du socle. Les lames sont extrêmement tranchantes et nécessitent d'être manipulées avec soin.
- Afin de réduire les risques de blessures, s'assurer que le récipient soit bien encré avant d'y placer les lames.
- S'assurer que le couvercle du récipient est bien en place avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil seulement pour traiter les aliments ou des boissons.
- Ne traitez pas un mélange épais ou sec pendant plus de 30 secondes sans mettre l'appareil hors tension. Ensuite, brasser les ingrédients et mélanger de nouveau.
- Ne traitez pas de liquides bouillants. Laissez-les refroidir avant de les verser dans le récipient.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Il faut surveiller les enfants qui se trouvent près de l'appareil.
- Ne laisser pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ni s'entremêler.
- Ne laissez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière au gaz ou électrique, ni entrer en contact avec un four chaud.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, ou avant de changer les accessoires ou les nettoyer.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Afin de réduire les risques de secousses électriques, cette fiche s'adapte uniquement à une prise électrique polarisée. Si elle ne s'insère pas facilement d'un côté ou de l'autre dans la prise électrique, ne tentez de la modifier d'aucune façon et contactez un électricien qualifié.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Couvercle interne à mesurer
permettant l'ajout d'ingrédients pendant le mélange.

Gros récipient en verre de 1.6 litre à deux nervures
uniques qui poussent continuellement les ingrédients vers les lames afin d'optimiser le mélange.

Composants robustes de type commercial; gage de durabilité

Robuste Moteur de 750 watts

Boutons illuminés facilitant la lecture.

Commandes électroniques à cinq vitesses et cycle à impulsion
assurant le maintien du régime pour obtenir des résultats constants à tout coup.

Couvercle breveté* Assist Lid
à modèle unique à boucle pour le doigt permettant de retirer aisément le couvercle même s'il est étanche pendant le fonctionnement.

Très larges lames brevetées*
en acier inoxydable pour les glaçons et profilées à la base du récipient afin d'éviter les pièges à aliments.

Système de lames Hemisphere*
Technologie révolutionnaire de lames pour un mélange et des résultats optimaux.

Les lames s'enlèvent aisément
en un quart de tour afin d'accélérer et de simplifier le nettoyage.

Réglages préprogrammés de concassage des glaçons
et de préparation de boissons fouettées modifiant automatiquement le régime afin d'optimiser les résultats, puis arrêt automatique.

Afficheur à cristaux liquides indiquant
les réglages de vitesses et les réglages préprogrammés afin d'assurer un contrôle total lors du mélange.

Rangement du cordon

Pattes antidérapantes

*BREVET EN INSTANCE

Pourquoi ce mélangeur est-il supérieur?

Le secret du système de lames Hemisphere* réside dans le mouvement continu créé à l'intérieur du récipient. Ce système permet au mélangeur ikon 600 de Breville d'allier les fonctions d'un mélangeur à celles d'un minirobot culinaire pour offrir le summum de polyvalence.

Grâce à son puissant moteur et à ses robustes composants de type commercial, le mélangeur ikon 600 est conçu pour procurer durabilité, fiabilité et rendement professionnel supérieurs à ceux de tout autre mélangeur.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur ikon de Breville pour la première fois, enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil soit débranché et hors tension.

Lavez le couvercle, le couvercle interne, le récipient et les lames (consultez la rubrique relative au démontage du récipient à la page 13) du mélangeur ikon de Breville dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez-les et asséchez-les bien. Ne placez pas les accessoires au lave-vaisselle, sauf le récipient qui peut aller au lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le couvercle et les lames du récipient avant de placer ce dernier au lave-vaisselle. Le socle du moteur peut être essuyé avec un chiffon humide. Asséchez-le bien.

- Lorsque vous utilisez votre mélangeur ikon de Breville pour la première fois, vous pouvez remarquer une odeur qui se dégage du moteur. Il s'agit d'une situation normale qui se dissipera avec l'utilisation.
- Les lames sont extrêmement tranchantes. Évitez d'y toucher avec les doigts ou les mains.

Note

Montage et fixation du mélangeur

Étape 1.

Déposez le socle du moteur sur une surface plane et sèche, comme sur le dessus d'une table. Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché.

Étape 2.

Pour remonter le récipient, remettez le joint en silicone sur les lames (voyez la figure 1 à la page 14). Retournez le récipient et insérez les lames à la base du récipient (voyez la figure 2 à la page 14). Faites tourner le système de lames d'un quart de tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit fermement verrouillé en place.

Étape 3

Retournez le récipient vers le haut et insérez-le sur le socle du moteur. La poignée du récipient se place à la droite ou à la gauche de l'appareil.

Étape 4.

Versez des aliments ou des liquides dans le récipient en évitant de dépasser la marque MAX. Mettez en place le couvercle du mélangeur sur le dessus du récipient. Insérez le couvercle interne transparent dans le couvercle et faites-le tourner dans le sens horaire pour le bloquer en place (fig. 1).



Fig 1

Le mélangeur ikon de Breville comporte un couvercle breveté* Assist Lid. Cette caractéristique permet au couvercle d'être bien étanche sur le récipient afin d'éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation. La boucle pour le doigt permet à l'utilisateur de retirer aisément en lui imprimant un mouvement de levier (fig. 1)

Note



Fig 1

Étape 5

Branchez le cordon dans une prise de 110 / 120V et mettez-le sous tension.

Étape 6.

Enfoncez l'interrupteur (Power) qui se trouve tout à gauche du panneau de commande afin de mettre l'appareil sous tension. Le bouton de l'interrupteur s'illumine et clignote. L'écran d'affichage à cristaux liquides s'illumine et affiche la mention « 00 ».

Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque MAX. Lorsque le récipient est rempli jusqu'à la marque MAX, placez une main sur le couvercle afin d'éviter qu'il ne bouge pendant l'utilisation.

Note

Étape 7.

Choisissez la vitesse requise (de 1 à 5) en appuyant sur le bouton de vitesse correspondant. L'appareil commence à fonctionner et le bouton de la vitesse sélectionnée s'illumine. Le bouton de l'interrupteur s'illumine et il arrête de clignoter. Le bouton d'arrêt (Stop) s'illumine et clignote. L'affichage à cristaux liquides commence un compte à rebours en secondes jusqu'à l'obtention de 60 secondes.

Activez l'appareil seulement pour le temps requis; évitez de traiter excessivement les aliments.

Note



NE VERSEZ RIEN D'AUTRE QUE DES ALIMENTS ET DES LIQUIDES DANS LE MÉLANGEUR IKON LORSQUE LE MOTEUR FONCTIONNE.

Étape 8.

Au bout de 60 secondes l'appareil cesse automatiquement de fonctionner et les boutons de vitesse et d'arrêt s'éteignent. L'interrupteur demeure allumé et clignote. Après quelques secondes, l'affichage revient à la mention '00'.

- Le mélangeur ikon s'arrête automatiquement au bout de 60 secondes. Il s'agit d'un mécanisme de sûreté.
- Pour interrompre le mélange en tout temps, enfoncez le bouton d'arrêt ou le bouton de vitesse choisi. Vous pouvez également enfoncer l'interrupteur, mais cela met l'appareil hors tension et tous les boutons s'éteignent.
- Vous pouvez modifier la vitesse en tout temps pendant le mélange. Chaque fois que vous choisissez une nouvelle vitesse, le bouton de la vitesse choisie s'allume et le bouton de l'ancienne vitesse s'éteint. Le compte à rebours ne changera pas et s'arrêtera automatiquement au bout de 60 secondes à moins d'être interrompu.

Note

Étape 9.

Le mélangeur ikon de Breville comporte deux fonctions additionnelles : le concassage de glaçons (ICE CRUSH) et le fouettage de boissons (SMOOTHIE). Ces cycles préprogrammés règlent automatiquement le temps de mélange et les vitesses afin d'optimiser le rendement. Sélectionnez la fonction requise en enfonçant le bouton correspondant.

L'appareil commence à fonctionner et le bouton choisi s'allume. Le bouton de l'interrupteur s'allume et cesse de clignoter. Le bouton d'arrêt s'allume et clignote. L'affichage commence le compte à rebours en multiples de une seconde jusqu'à l'affichage de la mention « 00 ».

Lorsque le compte à rebours atteint « 00 », l'appareil cesse automatiquement de fonctionner et les boutons du cycle et d'arrêt s'éteignent. Le bouton de l'interrupteur s'allume et clignote.

- Pour interrompre le mélange en tout temps, enfoncez le bouton d'arrêt ou le bouton du cycle sélectionné. Vous pouvez également enfoncer l'interrupteur mais cela met l'appareil hors tension et tous les boutons s'éteignent.
- L'appareil peut traiter un maximum d'un plateau standard ou 250 g de glaçons à la fois.

Note



LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. ÉVITEZ D'Y TOUCHER AVEC LES DOIGTS ET LES MAINS. MANIPULEZ-LES ET RANGEZ-LES AVEC SOIN.

Étape 10.

Pour les ingrédients qui nécessitent de petits jets de puissance, sélectionnez le cycle à impulsions (PULSE). Le bouton du cycle à impulsion s'allume et il reste allumé lorsque vous maintenez le bouton enfoncé. Lorsque vous choisissez cette fonction, l'affichage s'allume et il indique le nombre de secondes du fonctionnement du cycle. Appuyez sur le bouton à plusieurs reprises jusqu'à la fin du mélange.

Utilisez le cycle à impulsions lorsque l'aliment traité est trop épais ou trop gros pour circuler dans le récipient.

Note

Étape 11.

Lorsque vous avez terminé, assurez-vous toujours que l'appareil est mis hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez l'appareil. Ne le déplacer qu'après l'immobilisation complète des lames et du moteur, ou lorsque l'appareil n'est pas en fonction, afin de le démonter, le nettoyer ou le ranger.

- Pendant le mélange, des ingrédients peuvent adhérer aux parois du récipient. Pour repousser les aliments vers les lames, enfoncez l'interrupteur au panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez le couvercle et nettoyez les parois du récipient avec une spatule en plastique. Remettez le couvercle en place avant de reprendre le mélange.
- Lorsqu'il y a formation d'humidité ou déversement de liquides sur le socle du moteur pendant le mélange, enfoncez l'interrupteur au panneau de commande et débranchez l'appareil. Retirez le récipient. Essuyez immédiatement le socle du moteur avec un chiffon sec ou un essuie-tout afin d'absorber le liquide. Vérifiez si le récipient est bien monté.

Note

Démontage de l'appareil pour le nettoyage, l'entretien et le rangement

Étape 1.

Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez l'appareil.

Étape 2.

Retirez le récipient du socle du moteur en saisissant la poignée et en soulevant le récipient vers le haut.

Étape 3.

Retirez les lames en retournant le récipient et en faisant tourner d'un quart de tour dans le sens horaire le système de lames (fig. 1), puis soulevez-le hors de la base du récipient. Le joint circulaire en plastique fixé à la base du récipient ne s'enlève pas.

Étape 4.

Retirez le joint en silicone des lames.

L'appareil est muni d'un système de lames à un quart de tour qui en facilite le retrait pour le nettoyage.

Note

Fig 1



Remontage du récipient après le nettoyage

Étape 1.

Assurez-vous que tous les accessoires soient propres et bien asséchés.

Étape 2.

Pour remonter l'appareil, remettez le joint en silicone sur les lames (fig. 1). Retournez le récipient et insérez les lames à la base du récipient (fig. 2) en vous assurant d'aligner le symbole (▼) à l'intérieur de la base du socle sur le symbole (▲ ALIGN) des lames. Faites tourner le système de lames d'un quart de tour dans le sens antihoraire en direction du symbole (◀ TURN TO LOCK) jusqu'à ce qu'il soit bien fixé en place.

Fig 1



Fig 2





MANIPULEZ LES LAMES AVEC SOIN CAR ELLES SONT TRANCHANTES. UNE MAUVAISE MANIPULATION PRÉSENTE DES RISQUES DE BLESSURES.

L'entretien et nettoyage

Nettoyage du socle du moteur

- Essuyez le socle du moteur avec un chiffon doux et humide et asséchez-le bien.
- Enlevez toutes particules d'aliments du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas des tampons à récurer ni des produits nettoyants abrasifs pour nettoyer le socle du moteur car ceux-ci peuvent en égratigner la surface.

Note

Nettoyage du récipient, du couvercle, du couvercle interne et des lames

- Lavez toutes les pièces avec un chiffon doux dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse à poils doux pour enlever les aliments tenaces. Rincez et asséchez bien.

Le récipient, le couvercle et les lames peuvent être lavé dans la partie supérieure du lave-vaisselle.

Note

Élimination des taches et des odeurs tenaces

Des aliments à forte odeur (comme l'ail et le poisson) et certains légumes (comme les carottes) peuvent laisser une odeur ou des taches sur le récipient et le couvercle. Pour en disposer, faites tremper le récipient et le couvercle pendant 5 minutes dans de l'eau chaude savonneuse puis lavez-les avec du détergent doux et de l'eau chaude, rincez-les et asséchez-les bien.

Rangement

Rangez votre appareil à la verticale avec le récipient, le couvercle et le couvercle interne bien en place sur le socle du moteur ou près de celui-ci. Ne rangez rien sur l'appareil.

Conseils relatifs à l’utilisation de votre mélangeur ikon de Breville

À faire

- Utilisez les basses vitesses (de 1 à 3 ; Neige (Snow), Malaxer (Mix) et Mélanger (Blend)) pour préparer des boissons et des émulsions (comme de la mayonnaise, des vinaigrettes, des marinades) et des aliments qui doivent être malaxés jusqu’à ce qu’ils soient à peine mélangés (comme de la pâte à frire).
- Utilisez les vitesses élevées (de 4 à 5 ; Réduire en Liquéfier (Liquify) et Purée (Puree) pour préparer des potages et donner du volume à des liquides.
- Utilisez le cycle à impulsion pour traiter des aliments qui nécessitent de courts cycles de puissance (comme pour hacher des noix).
- Utilisez le cycle de concassage de glaçons prévu à cette fin. L’appareil peut traiter à la fois un maximum d’un plateau standard ou 250 g. de glaçons.
- Utilisez le cycle de fouettage pour préparer des boissons à l’aide de liquides et d’ingrédients solides.
- Assurez-vous que tous les aliments soient coupés au besoin en cubes d’environ 2 ou 3 cm pour obtenir des résultats uniformes.
- Ne versez pas plus de 2 tasses d’ingrédients chauds dans l’appareil avant le mélange. Lorsque le mélange se fait et que les lames tournent, vous pouvez, si vous le désirez, ajouter lentement 1½ tasse d’ingrédients supplémentaire par l’ouverture du couvercle.
- Le mélange épais se réduit plus facilement en purée lorsque l’appareil est rempli du quart à la moitié.
- Lorsque vous traitez plusieurs ingrédients, versez les ingrédients liquides avant les ingrédients solides dans le récipient, sauf indication contraire de la recette.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients épais ou secs, il peut être nécessaire d’arrêter l’appareil et de nettoyer les parois du récipient à l’aide d’une spatule en plastique ou en caoutchouc à une ou deux reprises pendant le mélange. N’utilisez pas d’ustensils métalliques car ils risquent d’endommager les lames ou le récipient.

À éviter

- Ne traitez pas un mélange épais pendant plus de 30 secondes. Lors de mélanges normaux (mayonnaise, vinaigrettes, entre autres), utilisez le mélangeur ikon de Breville seulement une minute à la fois, l’arrêter et mélanger les ingrédients manuellement, puis continuez de mélanger avec l’appareil.
- N’utilisez pas l’appareil sans le couvercle en place. Pour ajouter des aliments pendant le mélange, retirez le couvercle interne et versez les ingrédients additionnels par l’ouverture du couvercle.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque MAX. Lorsque le récipient est rempli à la marque MAX ou près de celle-ci, placez une main sur le couvercle pour éviter qu’il ne bouge pendant l’utilisation.
- Ne placez rien d’autre que des aliments ou des liquides dans le récipient lorsque le moteur fonctionne.
- N’utilisez pas le récipient pour ranger des aliments.
- L’appareil ne pétrit pas le pain, ni ne réduit les pommes de terre en purée.
- Ne retirez pas le récipient de l’appareil en service. Assurez-vous toujours que l’appareil soit hors tension en enfonçant l’interrupteur et en débranchant l’appareil.
- Évitez de surcharger l’appareil avec plus que la quantité spécifiée d’ingrédients au risque de faire caler le moteur. Mettez l’appareil hors tension en enfonçant l’interrupteur au panneau de commande et en débranchant l’appareil. Enlevez une portion du mélange avant de continuer.
- Laissez refroidir les ingrédients brûlants ou bouillants avant de les verser dans le récipient de l’appareil.

Utilisation suggérée de votre mélangeur ikon de Breville

Aliment	Préparation et utilisation	Quantité	Fonction	Durée
Viande maigre/ volaille	Enlevez le gras et les tendons, coupez en cubes de 2 cm Utilisation : émincé	50 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 20 sec
Poisson/fruits de mer	Enlevez la peau et les arêtes et coupez en cubes de 2 cm Utilisation : émincé	300 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 15 sec
Légumes crus	Enlevez et coupez en cubes de 1,5 à 2 cm Utilisation : farce, garniture, purée, potage	200 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 30 sec
Noix	Écalez Utilisation: gâteaux, garnitures, pâtes	200 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 30 sec
Chapelure de pain ou de biscuits	Découpez le pain en morceaux de 2 cm, émiettez les biscuits Utilisation : gâteau au fromage	100 g	Vit. 2/Malaxer	De 10 à 30 seccrumbs
Mayonnaise	Malaxez le jaune d’oeuf et le vinaigre. Ajoutez l’huile. Utilisation : vinaigrette, farce	125 g	Vit. 2/Malaxer	60 sec
Crème fouettée	Ajoutez du sucre ou de la vanille, au goût Utilisation : garniture	200 m	Vit. 2/Malaxer	60 sec
Herbes/épices	Entiéres ou hachées Utilisation: pâtes, sauces	1 t	Vit. 2/Malaxer	De 20 à 30 sec
Boisson fouettée	Lait, fruits frais entiers, yogourt, crème glacée Utilisation : lait frappés ou fouettés	800 ml max.	Vit. 3/Melanger	De 20 à 30 sec
Fruits frais	Baies entières ou hachées Utilisation : sauce pour dessert	250 g	Vit. 2/Malaxer	30 sec
Fruits secs	Fruits secs hachés Utilisation : émincé de fruits	300 g	Vit. 2/Malaxer	30 sec
Glaçons	Concassage Utilisation : Boissons, cocktails	Au plus 1 plateau	Concasser ou Vit. 1/Neige	De 10 à 20 sec

Le traitement des glaçons avec votre nouveau mélangeur ikon de Breville

Le mélangeur révolutionnaire ikon de Breville vous permet d'obtenir différents résultats avec des glaçons selon vos besoins. La fonction de vitesse 1/Neige (Speed 1/SNOW) ainsi que celle de concassage des glaçons (ICE CRUSH) vous offrent deux types de résultats distincts. Peu importe le réglage, assurez-vous de vérifier l'état des glaçons avant le traitement car cela aura un impact sur la consistance finale.

La fonction de vitesse 1/Neige (Speed 1/SNOW) est exclusive au mélangeur ikon de Breville et elle vous permet d'obtenir de la neige poudreuse homogène. Lorsque vous voulez obtenir de la neige, assurez-vous d'utiliser seulement de gros glaçons bien gelés qui sortent à peine du congélateur (à une température d'au plus -5,6 °C (22 °F)).

Lorsque vous utilisez de petits glaçons, fondus ou creux, le résultat final pourra ressembler à un igloo ou laisser des morceaux de glaçons. Lorsque les glaçons semblent petits, creux ou légèrement fondus, utilisez uniquement la fonction de Concassage des glaçons (ICE CRUSH).



Lorsque vous voulez obtenir un résultat de concassage grossier, utilisez la fonction de Concassage des glaçons (ICE CRUSH) et tout type de glaçons.



Note

Les glaçons font la différence.

Afin d'obtenir de la neige poudreuse homogène pour préparer vos boissons glacées préférées, assurez-vous d'utiliser seulement de gros glaçons bien gelés qui sortent à peine du congélateur, puis enfoncez la touche vitesse 1/Neige (Speed 1/SNOW).

Lorsque vous voulez un concassage grossier, utilisez tout type de glaçons et enfoncez la touche de Concassage des glaçons (ICE CRUSH).

Note

Des morceaux de glace concassée sont parfaits pour mettre sous des huîtres fraîches. Les glaçons réduits en neige conviennent aux cocktails de crevettes ou aux barbotines!

Guide de dépannage

Guide de dépannage

Problème	Solution
Le moteur ou les lames ne fonctionnent pas.	• Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise et si l'appareil est sous tension. • Vérifiez si le récipient et le couvercle sont bien fixés en place. • Vérifiez si les boutons de l'interrupteur et de la fonction ou de la vitesse choisie sont illuminés. • Assurez-vous d'enfoncer un seul bouton de vitesse ou de fonction à la fois.
Les aliments sont hachés inégalement.	Soit qu'il y a trop d'aliments à hacher à la fois, soit que les morceaux sont trop gros. Tentez de couper les aliments en morceaux plus petits de taille égale et traitez-en une plus petite quantité à la fois. Afin d'optimiser les résultats, les aliments devraient être coupés en morceaux d'au plus 2 cm.
Les aliments sont trop hachés ou liquéfiés.	Les aliments sont trop traités. Utilisez de courtes impulsions ou traitez moins longtemps à la fois.
Les aliments collent aux lames.	Vous traitez trop d'aliments. Mettez l'appareil hors tension en enfonçant l'interrupteur au panneau de commande. Puis, débranchez l'appareil. Lorsque les lames s'immobilisent, retirez le couvercle et dégagez les aliments à l'aide d'une spatule.
La glace ne se concasse pas tel que désiré.	L'état des cubes de glace aura un impact sur le résultat de concassage final. Utiliser seulement de gros glaçons bien gelés avec la fonction de vitesse 1/Neige pour obtenir de la neige poudreuse. Lorsque vous voulez obtenir un résultat de concassage grossier, utilisez la fonction de Concassage des glaçons (ICE CRUSH) et tout type de glaçons.

Garantie limitée d'un an

Breville[md]* garantit ce produit Breville[md] contre tout défaut de matériau ou de main-d'oeuvre pour une période d'un an de la date originale d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation intempestive ou négligente, une utilisation commerciale ou toute autre utilisation non décrite dans le mode d'emploi. La garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, le panier-filtre, les couteaux ni les agitateurs. HWI Breville[md] décline expressément toute responsabilité pour tout dommage indirect et accessoire causé par l'utilisation de l'appareil. Ce type d'exclusion ou de limitation de responsabilité relative aux dommages indirects ou accessoires n'est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l'avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'USAGE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN. Un avis de non-responsabilité de la garantie implicite des biens de consommation n'est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l'avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

En cas de défectuosité du produit pendant la période de garantie, ne retournez pas le produit au magasin. Veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais :

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriels :

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@BrevilleUSA.ca (au Canada)

UNE PREUVE D'ACHAT EST EXIGIBLE POUR TOUT RETOUR DE MARCHANDISE

*Les produits HWI Breville[md] sont distribués au Canada par Anglo Canadian Housewares, L.P. et aux É.-U. par Metro/Thebe Inc.



Table des matiéres

Trempettes, sauces, vinaigrettes et pâte au cari

Guacamole

1 gros avocat, pelé, dénoyauté et haché
40 ml de jus de citron
½ t de crème sûre
1 c. à thé d'ail émincé
1 c. à thé de chili

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Servez avec des biscottes et des crudités.

CONSEIL: Doublez les ingrédients pour donner 8 portions

Trempette au pesto

1 t de feuilles de basilic frais
1 gousse d'ail, pelée et hachée
40 ml de jus de citron
60 g de pignons
½ t d'huile d'olive
½ t de fromage cottage
60 g de parmesan frais râpé

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
2. Versez dans un bol de service. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Servez avec du pita grillé.

Trempette à la ricotta et aux olives

1 bouquet de coriandre fraîche, équeutée
200 g de ricotta
200 g de fromage cottage
125 ml de crème légère
2 c. à thé de jus de citron
½ t de parmesan frais râpé
1 c. à table de câpres égouttées
¼ t d'olives noires hachées
½ t de pignons grillés

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
2. Versez dans un bol de service. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Servez comme trempette avec une variété de légumes crus.

Fromage au saumon fumé

1 c. à thé de zeste de citron
1 c. à table de jus de citron
125 g fromage à la crème
100 g de poisson fumé, sans peau ni arêtes (saumon, truite ou maquereau)
2 c. à thé de sauce raifort
1 c. à thé de persil frais
Poivre blanc, au goût

1. Versez le zeste, le jus et le fromage dans le récipient et traitez à impulsion jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Raclez les parois du récipient à l'aide d'une spatule.
2. Ajoutez le poisson, le raifort, le persil et le poivre. Mélangez à La Vitesse 2/Malaxer pendant 30 secondes. Raclez les parois du récipient à l'aide d'une spatule. Traitez à impulsion jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Retirez le mélange du récipient et versez-le à la cuillère dans un plat de service. Égalisez le dessus, couvrez et réfrigérez jusqu'à ce qu'il soit bien frais.

Servez avec des biscuits salés ou des biscottes.

Mayonnaise

2 jaunes d'oeuf
1 c. à thé de moutarde sèche
1 c. à table de vinaigre
Du sel et du poivre blanc, au goût
125 ml d'huile végétale

1. Versez les jaunes d'oeuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans le récipient et mélangez de 10 à 15 secondes à La Vitesse 2/Malaxer jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux.
2. Démarrez l'appareil et versez lentement l'huile par l'ouverture du couvercle. Mélangez à La Vitesse 3/Mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Cela devrait prendre environ 1 minute.

VARIANTES DE MAYONNAISE:

À la framboise: remplacez 1 c. à table de vinaigre par 1 c. à table de vinaigre aux framboises.

À l'ail: ajoutez 2 gousses d'ail, pelées et hachées au mélange de jaunes d'oeuf.

Aux herbes: ajoutez ½ t de mélange d'herbes fraîches hachées (comme du basilic, de la ciboulette, du persil, du thym) à la mayonnaise préparée.

Vinaigrette à l'avocat

1 c. à table de jus de citron
½ t de crème sûre
3 c. à table de crème
2 gouttes de tabasco
1 c. à thé de miel
1 avocat, pelé, dénoyauté et haché
1 gousse d'ail, pelée et hachée

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Utilisez comme vinaigrette pour une salade de pommes de terre.

Vinaigrette aux herbes

¾ t d'un mélange d'herbes fraîches (persil, coriandre, menthe, ciboulette, romarin et basilic)
1 gousse d'ail pelée, au goût
2 c. à table d'huile d'olive
3 c. à table de vinaigre balsamique

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène

Servez avec de l'agneau, du poulet ou du poisson.

Sauce crémeuse à la courgette

2 c. à thé d'huile
3 courgettes, tranchées
2 oignons, hachés
165 ml de crème
Du poivre noir fraîchement moulu
60 g de beurre fondu
½ t de parmesan râpé
De la muscade moulue

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y revenir les courgettes et les oignons de 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez refroidir.
2. Versez le mélange dans le récipient. Utilisez La Vitesse 3/Melanger, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Remettez le mélange dans la poêle et ajoutez le reste des ingrédients. Laissez mijoter la sauce à feu doux jusqu'au point d'ébullition.

Servez immédiatement sur des pâtes.

CONSEIL: Remplacez les courgettes par des champignons. Ajoutez 250 g de champignons, tranchez-les pour préparer une sauce aux champignons.

Sauce piquante aux pêches

410 g de pêches tranchées en conserve
125 ml de vin blanc
2 gousses d'ail, pelées et hachées
2 c. à thé de gingembre frais râpé
1 petit chili rouge, haché
1 c. à table de jus de citron
2 c. à table de xérès doux
2 c. à table de miel
2 c. à thé de sauce soya légère

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Servez avec de la volaille ou du porc.

Sauce satay

2 gousses d'ail, pelées
1 petit oignon, pelé et en quartiers
2 c. à thé d'huile d'arachide
½ t d'arachides grillées
1 petit chili, coupé en deux et évidé
165 ml d'eau
2 c. à table de jus de citron
1 c. à table de sauce soya foncée
2 c. à table de lait de coco
1 c. à thé de cassonade

1. Versez l'ail et l'oignon dans le récipient et hachez à impulsion.
2. Faites chauffer l'huile d'arachide dans une casserole et y faire brunir légèrement l'ail et l'oignon.
3. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 3/Melanger, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Versez le mélange sur l'ail et l'oignon, puis remuez en faisant chauffer à feu doux pour réchauffer.

Servez immédiatement ou couvrez et rangez au réfrigérateur.

CONSEIL: La sauce satay peut épaissir lorsque vous la laissez reposer. Le cas échéant, ajoutez-y un peu plus d'eau chaude.

Pâte de cari vert à la thaïlandaise

4 gros chilis verts, équeutés et hachés grossièrement
1 c. à thé de grains de poivre noir
1 oignon, haché grossièrement
2 gousses d'ail pelées
1 bouquet de coriandre, y compris les racines, lavé et haché
1 tige de citronnelle, parée et tranchée finement
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de coriandre moulue
1 c. à thé de cumin moulu
2 c. à thé de pâte de crevettes séchées
1 c. à thé de curcuma moulu
250 ml d'huile

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 3/Melanger, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

CONSEIL: Raclez les parois du récipient à l'aide d'une spatule et ajoutez un peu d'huile ou une cuillère à table d'eau au besoin.

CONSEIL: Rangez la pâte au cari dans un contenant étanche au réfrigérateur.

CONSEIL: Remplacez la citronnelle par 2 c. à thé de zeste de citron haché.

CONSEIL: Cette pâte au cari convient mieux à la volaille. Préparez 2 c. à table de pâte par 500 g de volaille.

Pâte de cari de la Malaisie

½ t de graines de coriandre
1 c. à table de graines de cumin
2 c. à thé de graines de fenouil
⅓ t de chilis séchés, émiettés
6 gousses d'ail pelées
4 c. à thé de gingembre frais haché
5 noix de bancoul, hachées
2 c. à table de noix de coco séchée
3 c. à thé de blachan (pâte aux crevettes)
2 c. à thé de pâte de tamarin
2 c. à thé de curcuma moulu
4 tiges de citronnelle fraîche, tranchées finement
400 ml d'huile

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 3/Melanger, mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

CONSEIL: Rangez la pâte au cari dans un contenant étanche au réfrigérateur.

CONSEIL: Les noix de bancoul, le blachan et la pâte de tamarin sont vendues dans la section asiatique de la plupart des supermarchés ou dans des épiceries asiatiques.

CONSEIL: Si vous avez de la difficulté à trouver des noix de bancoul, utilisez d'autres noix (comme des arachides ou des noix de macadam).

CONSEIL: Cette pâte au cari convient mieux aux poissons et aux crustacés. Préparez 2 c. à table de pâte par 500 g de fruits de mer ou de poisson.

Nachos

155 g de croustilles de maïs
2 tomates, pelées et hachées finement
½ t de fromage fort râpé
½ t de romano râpé
Garniture à l'avocat
1 gros avocat, dénoyauté, pelé et haché
2 c. à thé de jus de citron
½ t de crème sûre
2 ciboules, hachées
2 c. à thé d'ail émincé
1 c. à thé de chili

1. Étagez des croustilles de maïs et des tomates dans un plat allant au four en finissant par une couche de fromage.
2. Faites cuire à 200 ºC de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
3. Pour préparer la garniture, versez l'avocat, le jus de citron, la crème sûre, la ciboule, l'ail et le chili dans le récipient. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
4. Versez la garniture à la cuillère sur les croustilles de maïs et servez sans tarder.

Bâtonnets au fromage et au pesto

12 tranches de pain sandwich blanc, sans les croûtes
2 c. à thé de graines de moutarde
4 c. à table de parmesan râpé
½ t de fromage fort râpé
1 c. à table de coriandre fraîche hachée finement
Du poivre de Cayenne
1 oeuf, légèrement battu
De l'huile végétale pour la cuisson

Pesto
1 t de feuilles de basilic frais
2 gousses d'ail
2 c. à table de jus de citron
60 g de pignons
½ t d'huile d'olive
60 g de parmesan râpé

1 Aplatissez le plus possible chaque face du pain à l'aide d'un rouleau à pâte.
2. Mélangez la moutarde, le parmesan, le fromage fort, la coriandre et le poivre de cayenne, au goût, dans un bol.
3. Divisez le mélange en part égales pour les tranches de pain et tartinez-le sur la moitié de chaque tranche. Brossez l'oeuf battu sur les moitiés de tranches non tartinées.
4. Formez un rouleau serré avec chaque tranche et utilisez l'oeuf pour sceller les rouleaux. Déposez-les côte à côte sur un plateau. Couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de la cuisson.
5. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites cuire les bâtonnets de fromage, quelques uns à la fois jusqu'à ce qu'ils soient complètement dorés. Laissez-les égoutter sur du papier essuie-tout.
6. Pour préparer le pesto, versez tous les ingrédients dans le récipient, mélangez à La Vitesse 3/Mélanger jusqu'à ce qu'ils soient hachés finement et que la consistance soit homogène.

Servez avec les bâtonnets au fromage.

CONSEIL: Utilisez du pain de blé entier ou de céréales au lieu du pain blanc.

Canapé aux crevettes

6 tranches de pain blanc, sans les croûtes
250 g de crevettes, décortiquées et déveinées
1 c. à table de sauce soya
2 c. à thé de farine de maïs
2 c. à thé de ciboulette hachée
1 c. à thé de gingembre frais haché finement
1 oeuf, légèrement battu
1 t de graines de sésame
De l'huile pour la cuisson

1. Coupez chaque tranche de pain en quatre, pour former des languettes. Réservez.
2. Versez les crevettes, la sauce soya, la farine de maïs, la ciboulette et le gingembre dans le récipient. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Tartinez le mélange d'un côté de chaque morceau de pain. Badigeonnez l'oeuf et saupoudrez de graines de sésame.
3. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites cuire chaque morceaux en les retournant à quelques reprises jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Utilisez une cuillère à égoutter pour les sortir de l'huile et laissez-les égoutter sur du papier essuie-tout.

Servez immédiatement avec une sauce soya pour trempette.

Soupe wonton

125 g de porc maigre, haché grossièrement
125 g de crevettes, décortiquées et déveinées
Un morceau de 2 cm de gingembre, pelé et tranché
1 c. à table de sauce soya
½ c. à thé de sel
1 gousse d'ail
¼ c. à table d'huile de sésame
16 pâtes à wonton
1 x 60 g loeuf, légèrement battu
1 litre de bouillon de poulet
2 échalotes, hachées finement

1. Versez le porc, les crevettes, le gingembre, la sauce soya, le sel, l'ail et l'huile de sésame dans le récipient et traitez à impulsion jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Déposez une cuillère à thé du mélange près du centre de la pâte à wonton et badigeonnez les rebords de la pâte d'oeuf. Pliez la pâte en deux pour former un triangle et appuyez sur les rebords pour les sceller, en enlevant l'air. Humectez les deux rebords du triangle avec de l'oeuf, rejoignez les rebords ensemble et pincez-les pour les sceller.
3. Déposez les wontons dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire pendant 10 minutes.
4. Entretemps, portez le bouillon de poulet à ébullition dans une casserole, réduisez le feu et laissez mijoter de 2 à 3 minutes.
5. Soulevez les wontons hors de l'eau bouillante et placez 4 wontons dans chacun des quatre bols individuels, recouvrez-les de bouillon de poulet. Garnissez d'échalote hachée.

Soupe au maïs sucré et au bacon

1 c. à table d'huile
1 oignon, haché
4 gousses d'ail, pelées et écrasées
2 c. à thé de coriandre moulue
1 c. à thé d'assaisonnement cajun
2 t de grains de maïs, dégelés
3 t de bouillon de poulet
250 ml de lait
125 ml de crème
3 tranches de bacon, hachées
2 c. à table de ciboulette hachée

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et ajoutez-y l'oignon, l'ail, la coriandre et l'assaisonnement cajun.
2. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que l'oignon soit tendre ; ajouter le maïs, le bouillon, le lait. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter, à couvert, pendant 30 minutes.
3. Faites cuire le bacon dans une poêle distincte jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Laissez-le égoutter sur du papier essuie-tout.
4. Laissez les mélanges refroidir.
5. Versez le mélange en deux coups dans le récipient. Utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Remettez la soupe dans la casserole et ajoutez-y la crème, le bacon et la ciboulette; réchauffez bien.

Servez sans tarder.

Soupe à la citrouille

2 c. à table d'huile de cuisson
1 oignon, coupe en dés
2 gousses d'ail, écrasées
400 g de courge musquée, pelée et en dés
1 litre de bouillon de poulet

1. Faites chauffer l'huile dans une casserole chaude, ajoutez les oignons et l'ail, puis faites sauter pendant 5 minutes.
2. Ajoutez la courge et couvrez-la du mélange d'oignon, puis ajoutez le bouillon et portez le mélange à ébullition.
3. Baissez le feu pour laisser mijoter pendant 20 minutes et laissez cuire à couvert, jusqu'à ce que la courge soit cuite.
4. Laissez refroidir le mélange et versez-le un peu à la fois dans le récipient.
5. Utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
6. Remettez le potage dans la casserole afin de le réchauffer et vérifiez l'assaisonnement avant de le servir.

Soupe aux tomates sucrée et poivrée

1 c. à table d'huile
2 gousses d'ail, écrasées
2 poireaux, tranchés
2 x 410 g de tomates en purée en conserve
2 c. à thé de bouillon de poulet en poudre
1 c. à table de pâte de tomates
2 c. à thé de cassonade
1 feuille de laurier
¼ c. à thé de thym séché
1 c. à thé de menthe fraîche hachée
1 c. à thé de coriandre fraîche hachée
¼ c. à thé de clou de girofle moulu
Une pincée de poivre de Cayenne
2 c. à table de persil frais haché

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajoutez-y l'ail et les poireaux. Faites cuire à feu moyen de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Mélangez les tomates, le bouillon en poudre, la pâte de tomates, la cassonade, la feuille de laurier, le thym, la menthe, la coriandre, le clou de girofle et le poivre.
3. Versez le mélange dans la casserole avec le mélange de poireaux, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter non couvert pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit du tiers.
4. Laissez le mélange refroidir.
5. Versez le mélange un peu à la fois dans le récipient. Utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
6. Versez la soupe dans des bols, saupoudrez de persil et servez sans tarder.

Salade de crevettes avec vinaigrette à la framboise

500 g de crevettes cuites, décortiquées et déveinées
100 g de mélange de laitue
100 g de pousses de pois mange-tout
1 orange, pelée et en morceaux
2 kiwis, pelés et tranchés
Vinaigrette à la framboise
125 g de framboises fraîches ou dégelées
2 c. à table de vinaigre balsamique
2 c. à table d'huile végétale
1 c. à thé de menthe fraîche hachée finement
1 c. à table de sucre

1. Disposez avec goût les crevettes, le mélange de laitue, les pousses, les morceaux d'orange et les tranches de kiwi sur un plat de service et laissez-les réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Pour préparer la vinaigrette, versez les framboises dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Passez au tamis pour enlever les graines. Mélangez la purée de framboises au vinaigre, l'huile, la menthe et le sucre. Versez la vinaigrette sur la salade et servez sans tarder.

CONSEIL: Remplacez les crevettes par deux queues de homard cuites et sans carapace. Coupez la queue en médaillons d'environ 1 cm d'épaisseur.

Salade de légumes frais avec vinaigrette aux graines de citrouille

2 carottes, coupées en julienne
1 panais, coupé en julienne
125 g d'haricots verts, tranchés
1 betterave cuite, coupée en julienne
1 pomme rouge, hachée
2 c. à thé de jus de citron
1 c. à table de coriandre fraîche hachée
Vinaigrette aux graines de citrouille
100 g de graines de citrouille, grillées
1 c. à table de jus de citron
2 c. à table de vinaigre balsamique
1 gousse d'ail, hachée
1 c. à table de moutarde de Dijon

1. Mélangez les carottes, le panais, les haricots, la betterave, la pomme, le jus de citron et la coriandre. Mêlez bien et disposez dans un bol de service. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.
2. Pour préparer la vinaigrette, versez tous les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Versez dans un bol et servez avec la salade de légumes.

Salade aux oeufs avec vinaigrette aux fines herbes

1 bouquet de roquette, lavée
6 oeufs cuits durs, pelés et en quartiers
2 tomates italiennes, en quartiers
1 avocat, dénoyauté, pelé et tranché
12 olives noires, dénoyautées
Vinaigrette aux fines herbes
1 t de crème sûre légère
2 c. à table de persil frais haché
1 c. à table de basilic frais haché
1 c. à table de coriandre fraîche hachée
2 c. à table de jus de pomme
¼ c. à thé de muscade moulue
Du poivre noir moulu

1. Disposez avec goût les feuilles de roquette, les loeufs, les tomates, les tranches d'avocat et les olives sur un plat de service. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.
2. Pour préparer la vinaigrette, versez la crème sûre, le persil, le basilic, la coriandre, le jus de pomme, la muscade et le poivre au goût dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Versez la vinaigrette sur la salade et servez sans tarder.

Pâte à frire croustillante pour poisson

60g d'oeuf
⅔ t d'eau
¾ t de lait
2 c. à table de vinaigre
1½ t de farine tout usage
Une pincée de sel

1. Versez les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 3/Melanger, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de vous en servir pour paner le poisson à frire.

CONSEIL: Quantité suffisante pour paner 1 kg de filets de poisson.

Farce au pain et aux fines herbes

125 g de champignons de Paris
1 oignon d'Espagne, pelé et en quartiers
2 branches de céleri, hachées grossièrement
100 g de pistaches, écalées
4 tiges de persil
125 g de bacon sans couenne, haché grossièrement
75 g jambon, haché grossièrement
4 tranches de pain, en morceaux
100 g de beurre, fondu
2 x 60 g d'oeufs
¼ c. à thé de sel
De poivre noir fraîchement moulu

1. Versez les champignons, l'oignon, le céleri, les noix, le persil, le bacon et le jambon dans le récipient. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés. Ajoutez le pain, le beurre, les oeufs, le sel et le poivre. Traitez à impulsion jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

CONSEIL: Utilisez comme farce dans un poulet ou un rôti de porc.

Fricadelles de poisson thaï

1 petit oignon, pelé et en quartiers
2 gousses d'ail, pelées
2 tranches épaisses de gingembre pelé
2 chilis rouges
Un morceau de 2 cm de citronnelle
6 feuilles de kafir frais
¼ de bouquet de coriandre, haché grossièrement
350 g de filets de poisson blanc sans arêtes, en cubes
60g d'oeuf
2 c. à table d'eau
1 c. à table de nuoc-mâm
8 haricots verts, tranchés
De l'huile pour de la friture plate

1. Versez l'oignon, l'ail, le gingembre, les chilis, la citronnelle, les feuilles de kafir et la coriandre dans le récipient et traitez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Ajoutez-y le poisson, l'oeuf, l'eau et le nuoc-mâm, puis traitez à impulsion jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Retirez le mélange du récipient et incorporez-y les haricots tranchés.
4. Formez le mélange en 24 fricadelles de poisson.
5. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites cuire les fricadelles de poisson à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté et complètement cuites, environ 10 minutes.

Servez avec une sauce au concombre faite de ⅓ t de miel réchauffé avec 1 c. à table de jus de lime et 1 c. à table de concombre pelé, haché finement.

Gigot d'agneau au romarin et au parmesan

4 tranches de pain blanc, sans les croûtes
¼ t de parmesan frais râpé
2 c. à thé de romarin frais
4 tranches de gigot d'agneau
De la farine tout usage
1 oeuf, légèrement battu
2 c. à table d'huile
60 g de beurre
1 c. à table de jus de citron
2 c. à table de câpres égouttées

1 Défaites le pain en morceaux, versez-le dans le récipient avec le parmesan et le romarin. Traitez à impulsion jusqu'à la formation de chapelure. Versez la chapelure dans une grande assiette.
2. Passez la viande dans la farine, secouez-la et trempez-la dans l'oeuf puis paner du mélange de chapelure. Faites chauffer l'huile dans une poêle, déposez-y la viande et faites-la cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirez-la de la poêle et laissez-la égoutter sur du papier essuie-tout. Réservez et gardez au chaud. Essuyez la poêle, faites chauffer le beurre, ajoutez-y le jus de citron et les câpres, faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Servez l'agneau avec la sauce au citron.

Bouchées de poisson avec sauce aux oeufs et au citron

500 g de filets de poisson blanc, hachés
¾ t de chapelure
2 gousses d'ail, hachées
½ c. à thé de curcuma
1 c. à table de paprika
1 c. à thé de cumin moulu
1 c. à table de coriandre fraîche hachée
1 c. à thé de gingembre frais moulu
1 oeuf, légèrement battu
3 t de bouillon de poulet
Sauce aux oeufs et au citron
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
¼ t de jus de citron

1. Versez le poisson, l'ail, le curcuma, le paprika, le cumin, la coriandre et le gingembre dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Retirez du récipient, formez de petites boules d'environ 2 à 5 cm de diamètre.
2. Versez le bouillon dans une grande casserole et portez à ébullition.
3. Baissez le feu et laissez mijoter, faites cuire le boules de poisson en groupes de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites. Retirez de la poêle à l'aide d'une cuillère à égoutter. Réservez et gardez au chaud. Réservez ½ tasses du bouillon chaud.
4. Pour préparer la sauce, battez l'oeuf et le jaune d'oeuf dans un petit bol jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux, ajoutez-y graduellement le jus de citron et le bouillon réservé. Versez le mélange d'oeufs dans une poêle, ajoutez-y les bouchées de poisson et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien réchauffées.

Servez sans tarder.

Pita à l'agneau et au taboulé

500 g d'agneau émincé
2 oeufs, légèrement battus
1 t de chapelure
1 oignon, haché finement
2 c. à table de menthe fraîche hachée
½ c. à thé de cannelle moulue
½ c. à thé de coriandre moulue
½ c. à thé de cumin moulu
1 petit chili, haché finement
2 c. à thé de curcuma
½ c. à thé de garam masala
6 pitas
½ t de yogourt nature

Taboulé
⅔ t de burgul
2 t de persil frais haché
2 c. à table de menthe fraîche hachée
1 tomate, épépinée et hachée
1 poivron jaune, épépiné et haché
¼ t d'huile
2 c. à table de jus de citron
2 gousses d'ail, hachées

1. Versez l'agneau haché, les oeufs, la chapelure, l'oignon, la menthe, la cannelle, la coriandre, le cumin, le chili et le garam masala dans un bol.
2. Mélangez bien et former de petites saucisses. Grillez ou cuisez sur le barbecue jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites.
3. Pour préparer le taboulé, versez le burgul dans un bol, recouvrez-le d'eau chaude et laissez-le tremper pendant 30 minutes. Égouttez et écrasez-le pour l'assécher.
4. Versez le burgul, le persil, la menthe, la tomate, le poivron, l'huile, le jus de citron et l'ail dans le récipient, puis traitez les ingrédients à impulsion jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Versez le mélange dans un bol, couvrez-le et réfrigérez-le jusqu'au moment de servir.
5. Ouvrez le pita à l'aide de la pointe d'un couteau affûté. Déposez une cuillère de taboulé dans chaque pita et garnissez de saucisse d'agneau, puis ajoutez un peu de yogourt.

Servez sans tarder.

CONSEIL: Le burgul est du blé concassé et vous pouvez en trouver dans les boutiques d'aliments naturels et les épiceries fines.

Poisson tandoori

Le zeste et le jus de 1 citron
125 g de yogourt nature
1 oignon, en quartiers
4 gousses d'ail, pelées
1 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de coriandre moulue
½ c. à thé de paprika
Du poivre de Cayenne
4 côtelettes de saumon de l'Atlantique

1. Versez tous les ingrédients sauf le saumon dans le récipient. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Disposez les côtelettes de saumon dans un plat peu profond en verre ou en céramique. Enduisez le saumon de pâte, recouvrez et réfrigérez pendant 2 heures.
3. Faites cuire les côtelettes de saumon sur un gril ou un barbecue préchauffé pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

Servez avec du riz ou des morceaux de citron et une salade de légumes verts.

Fricadelles d'agneau

1 c. à table de tiges d'herbes fraîches (persil, coriandre ou romarin)
1 tranche de pain, sans les croûtes
½ petit oignon, en quartiers
200 g d'agneau maigre, en dés
1 c. à table de sauce à la menthe
Du sel et du poivre, au goût

1. Versez les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez bien.
2. Façonnez 3 ou 4 fricadelles avec le mélange, couvrez et réfrigérez de 20 à 30 minutes.
3. Faites cuire les fricadelles sur un gril préchauffé ou dans une poêle pendant 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Desserts

Gâteau au fromage réfrigéré

Un paquet de 250 g de biscuits sucrés ordinaires, en morceaux
125 g de beurre, fondu
250 g de fromage à la crème, en cubes et ramolli
400 g de lait condensé sucré
½ t de crème
1 c. à table de zeste de citron râpé
⅓ t de jus de citron
1 petit panier de framboises, lavées

1. Versez les biscuits dans le récipient. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer jusqu'à ce qu'ils soient finement écrasés. Ajoutez le beurre fondu et continuez de traiter jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
2. Aplatissez le mélange dans le fond et sur les rebords d'un moule à ressort graissé de 20 cm. Réfrigérez jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
3. Versez le fromage à la crème, le lait condensé, la crème, le zeste et le jus de citron dans le récipient. Utilisez La Vitesse 3/Melanger, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Versez dans la croûte, couvrez et réfrigérez pendant au moins 24 heures avant de servir.
4. Versez les framboises dans le récipient et réduisez-les en purée. Vous pouvez également sucrer la purée en y ajoutant un peu de sucre à glacer.

Servez avec de la crème fouettée et du coulis de framboises.

CONSEIL: Le fromage à la crème se ramollit mieux à la température ambiante.

Crêpes aux petits fruits

2 x 60 g d'oeufs
250 ml de lait
1 c. à table de beurre, fondu
1 t de farine tout usage
2 c. à thé de sucre en poudre
¼ t de sucre en poudre, supplémentaire
¼ t d'eau
250 g de petits fruits frais mélangés (fraises, framboises, bleuets), lavés et équeutés

1. Versez les oeufs, le lait, le beurre, la farine et le sucre en poudre dans le récipient. Utilisez La Vitesse 3/Melanger, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laissez reposer pendant 1 heure.
2. Faites chauffer une petite poêle antiadhésive. Versez ¼ tasse de pâte dans la poêle et l'étendre pour couvrir le fond. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le dessous soit doré, environ 1 minute. Retirez de la poêle et déposez dans une assiette. Répétez pour le reste de la pâte en empilant les crêpes dans l'assiette, en plaçant un papier ingraissable entre chaque; réservez.
3. Pour préparer le coulis de petits fruits, faites chauffer le sucre supplémentaire et l'eau dans une petite casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez-y les petits fruits et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Versez le mélange cuit dans le récipient et traitez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène en utilisant La Vitesse 3/Melanger.
5. Pliez les crêpes en quatre et disposez-les dans un plat allant au four en couches alternées. Versez-y le coulis et faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C de 10 à 15 minutes.

Servez avec des cuillères de crème glacée à la vanille.

CONSEIL: Vous pouvez ajouter, au goût, du brandy au coulis.

Margarita

60 ml de tequila
60 ml de cointreau
80 ml de jus de lime
12 glaçons

1. Versez la tequila, le cointreau, le jus de lime et les glaçons dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer, puis mélangez bien jusqu'à ce que les glaçons soient concassés.

Servez dans des verres dont le rebord est enduit de sel.

Daiquiris

Recette de base
Des fruits (environ 1 t) (voyez le CONSEIL)
120 ml d'alcool blanc (du rhum blanc, de la vodka ou du kirsch)
60 ml de sirop de sucre
1 t de glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer ou le cycle de concassage et réduisez en purée homogène.

CONSEIL: Vous pouvez utiliser la plupart des petits fruits frais. Lorsque vous utilisez des fruits surgelés, faites-les dégeler avant de vous en servir. Il faut enlever la pelure et les noyaux des fruits avant de les réduire en purée. Il faut également couper en dés les gros fruits.

Sunset cooler

375 ml de Sauternes
2 t de poires surgelées, pelées, évidées et en dés
1 t d'abricots surgelés, dénoyautés et en dés
1 c. à table de jus de citron

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer ou le cycle de concassage, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

CONSEIL: Le Sauternes est un vin sucré pour le dessert.

CONSEIL: Placez les fruits en dés dans un sac en plastique et surgelez-les.

Sangria glacée

250 ml de vin rouge fruité, frais
125 ml de jus de canneberge ou de raisin
125 ml de sorbet au citron
80 ml de concentré d'oranges
½ t de raisins sans pépins, surgelés
1 t de prunes en conserve, égouttées

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer ou le cycle de concassage, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Pina colada

2 c. à table de rhum blanc
2 c. à table de crème de noix de coco
2 c. à thé de sucre
¾ t de jus d'ananas non sucré
10 glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer ou le cycle de concassage, puis mélangez bien jusqu'à ce que les glaçons soient concassés.

Servez sans tarder

Boisson exotique

1 t de jus d'oranges, refroidi
1 petit panier de fraises, équeutées
½ c. à thé de zeste de citron râpé
1 c. à table de flocons d'avoine
2 grosses cuillères de yogourt glacé aux fruits des champs

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer ou le cycle de concassage, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et épaisse.
3. Versez dans deux verres et servez sans tarder.

Verger doré

1 t de jus de pomme
½t de yogourt nature épais
310 g de morceaux de mandarine, égouttés
1 ½ c. à table de sirop doré

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 3/Mélanger et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et épaisse.
3. Versez et servez sans tarder.

CONSEIL: Utilisez dans la mesure du possible des yogourts natures avec cultures à l'acidophile et au bifidus. Ils alimentent la flore intestinale et facilitent la digestion.

Cocktail de fruits

250 ml de jus d'ananas
1 banane, pelée et hachée
1 orange, pelée, dénoyautée et en quartiers
250 ml de soda
2 c. à table de chair de fruit de la passion

1. Versez tous les ingrédients, sauf le soda et le fruit de la passion, dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 3/Melanger, puis mélangez bien.
3. Incorporez la chair de fruit de la passion et le soda, puis servez sans tarder dans des verres à cocktail.

Cantaloup et ananas frappés

1 t de cantaloup haché
1 t de morceaux d'ananas en conserve
1 t de glaçons
Des feuilles de menthe pour le service

1. Versez le cantaloup, l'ananas et les glaçons dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer ou le cycle de concassage et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient broyés et que la consistance soit homogène et épaisse.

Servez avec des feuilles de menthe hachées.

Boisson frappée à la framboise, à l'orange et au fruit de la passion

1 petit panier de framboises fraîches ou 2 t de framboises surgelées
(laissez-les dégeler jusqu'à ce que les fruits soient tendres)
Le jus de 2 oranges
La chair de 2 fruits de la passion
2 t de glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer ou le cycle de concassage et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que la consistance soit homogène.
3. Vous pouvez, au goût, ajouter du miel ou du sucre pour sucrer.

Boisson fouettée à la menthe et aux agrumes

250 ml de tisane à la menthe bien infusée et refroidie
1 t de sorbet au citron ou aux agrumes
1 ½ t de morceaux d'orange, surgelés
1 t de morceaux de pamplemousse, surgelés

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer et mélangez jusqu'à ce que la consistance soit homogène.

Servez sans tarder.

CONSEIL: Déposez les morceaux d'agrumes dans un sac en plastique et surgelez-les.

Boissons fouettées et laits frappés

Boisson fouettée aux bananes

2 bananes, pelées et hachées
1 t de yogourt nature
250 ml de lait
⅓ t de miel

1. Versez les bananes, le yogourt, le lait et le miel dans le récipient.
2. Utilisez le cycle de boisson fouettée jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Servez sans tarder.

Boisson fouettée au beurre d'arachide

500 ml de lait
2 grosses cuillères de crème glacée
2 c. à table de beurre d'arachide crémeux
1 c. à table de poudre de protéines

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez le cycle de boisson fouettée jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Servez sans tarder.

Boisson frappée énergétique

2 c. à table de poudre de cacao
1 c. à thé de café soluble
2 c. à table d'eau bouillante
2 c. à table de sucre
1 oeuf
1 c. à thé de germe de blé
500 ml de lait

1. Faites dissoudre le cacao et le café dans l'eau bouillante.
2. Mélangez le sucre, l'oeuf, le germe de blé et le lait.
3. Versez le mélange dans le récipient et utilisez La Vitesse 3/Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et mousseuse.

Servez sans tarder.

Boisson fouettée à la mangue

2 mangues, pelées et tranchées
1 ½ t de yogourt nature
250 ml de jus d'orange

1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Utilisez le cycle de boisson fouettée jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Servez sans tarder.

Boissons fouettées et laits frappés suite

Lait frappé à la fraise et aux fruits de la passion

1 petit panier de fraises, équeutées
La chair de 4 fruits de la passion
500 ml de lait, refroidi
4 cuillères de crème glacée au fruit de la passion
2 c. à table de coulis de fraise

1. Versez les fraises dans le récipient.
2. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer et réduisez en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Ajoutez la moitié de la chair des fruits de la passion, le lait et deux cuillères de crème glacée.
4. Utilisez La Vitesse 3/Mélanger et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et épaisse.
5. Versez dans deux verres puis garnissez du reste de la crème glacée, de la chair des fruits de la passion et du coulis de fraise.

Servez sans tarder.

Fouetté au chocolat malté avec sauce au caramel

500 ml de lait, frais
3 c. à table de lait malté en poudre
4 cuillères de crème glacée à la vanille
4 cuillères de crème glacée au chocolat
4 c. à table de sauce au caramel
Des copeaux de chocolat pour décorer (au goût)

1. Versez le lait, le lait malté en poudre et la crème glacée à la vanille dans le récipient. Utilisez le cycle de boisson fouettée jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
2. Versez dans 2 verres et ajoutez la crème glacée au chocolat. Garnissez de sauce au caramel et de copeaux de chocolat.

CONSEIL: Créez des copeaux de chocolat pour décorer vos boissons en utilisant un éplucheur.

CONSEIL: Vous remplacez à votre goût les produits laitiers (à savoir, remplacez le lait ou la crème glacée par du soya ou des produits à faible teneur en gras).

CONSEIL: Les laits frappés et les boissons fouettées constituent une excellente façon de mener vos enfants à manger des fruits.

Aliments de bébé

Pommes et carottes

1 pomme, pelée et évidée
1 carotte, pelée et hachée

1. Faites cuire la pomme et la carotte au four à micro-ondes ou à l'étuveuse jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir.
2. Versez les ingrédients dans le récipient avec un peu d'eau et utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Purée dorée

½ petite patate sucrée, pelée et tranchée
3 petites courgettes, sans bouts et tranchées en deux

1. Faites cuire la patate sucrée et les courgettes au four à micro-ondes ou à l'étuveuse jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir.
2. Versez les ingrédients dans le récipient avec un peu d'eau et utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Avocat et poire

½ poire mûre, pelée et en moitié
½ avocat, dénoyauté et pelé

1. Versez les ingrédients dans le récipient et utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

CONSEIL: Servez sans tarder afin d'éviter la décoloration des fruits.

Crème anglaise aux pommes et aux bananes

½ petite pomme, évidée
1 petite banane, pelée et en dés
½t de crème anglaise préparée pour bébé

1. Faites cuire la pomme pour la ramollir. Laissez-la refroidir.
2. Versez la pomme refroidie et la banane dans le récipient, puis utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Pliez les fruits dans la crème anglaise.

CONSEIL: Servez sans tarder afin d'éviter la décoloration des fruits.

Poisson rapide

100 g de thon ou de tout autre poisson cuit en flocon, sans arêtes
1 courgette, tranchée et cuite
½ pomme de terre, en dés et cuite

1. Versez les ingrédients refroidis dans le récipient et utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Servez chaud ou froid.

Poulet crémeux à l'abricot

5 abricots séchés
75 g de poulet désossé, en dés
200 ml de bouillon de poulet ou d'eau
1 c. à table de yogourt nature

1. Mélangez tous les ingrédients dans une petite casserole, sauf le yogourt. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Laissez refroidir légèrement.
2. Versez les ingrédients refroidis dans le récipient et utilisez La Vitesse 5/Réduire en Purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Réchauffez avant de servir.

Musli de bébé

1 c. à table de flocons d'avoine
2 c. à table de céréales de riz pour bébé
1 c. à thé de raisins de Smyrne
½ petite pomme, pelée et tranchée
4 c. à table de lait maternisé

1. Versez les flocons d'avoine, les céréales de riz, les raisins et la pomme dans le récipient. Utilisez La Vitesse 2/Malaxer et hachez grossièrement.

Réchauffez avant de servir.

Notes

Breville

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

Centrode Servicio de Atencion al Clitente Breville

US Customers - Para Clientes es Estados Unidos

✉ PO Box 47170
Gardena
CA 90247

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian
2555, de l'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com





Modelo BBL600XL Edición 1/06

Breville

ikon 600 Blender

Modelo BBL600XL

Contenido



Felicidades
por la compra de su nueva Breville ikon™ Blender

IMPORTANTES MEDIDAS PREVENTIVAS

En Breville, tenemos mucha conciencia de la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo considerando la seguridad de usted, nuestro valorado cliente, en primer lugar. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando utilice todo aparato eléctrico y que tome las siguientes precauciones:

Importantes medidas preventivas por su Breville ikon Blender



- Lea todas las instrucciones
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y plana.
- Apague siempre el aparato, desenchufe la licuadora y retire el enchufe cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no vendidos ni recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No retire la jarra de la licuadora de la base del motor mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- No ponga las manos en la jarra a menos que la unidad esté desconectada del tomacorriente. Desconecte la licuadora del tomacorriente antes de sacar la jarra de la base.
- No ponga la mano en la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- No utilice esta licuadora para otro propósito que no sea la preparación de comidas y bebidas.
- No licúe mezclas secas, espesas o pesadas durante más de 30 segundos sin apagar la licuadora. Luego, revuelva los ingredientes antes de continuar licuándolos.
- No procese líquidos que estén hirviendo. Deje que se enfríen antes de colocarlos en la jarra.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños sin supervisión adulta.
- No descuide el artefacto mientras lo esté usando. Se debe supervisar a los niños pequeños cuando estén cerca del aparato.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, toque superficies calientes o se anude.
- No coloque este aparato sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes ni donde pueda tocar un horno a alta temperatura.
- Este aparato es para uso doméstico solamente. No utilice este aparato con ningún otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado. No lo use en exteriores.
- Guarde estas instrucciones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Tapa interna medidora
para agregar ingredientes mientras esté licuando.

Jarra de vidrio grande de 54oz (1.6 litros)
exclusiva con ranuras dobles que pasan los ingredientes continuamente a las cuchillas para licuados perfectos.

Componentes comerciales de alta resistencia para durabilidad

Motor ultra resistente de 750 watt

Base de metal fundido
de alta resistencia para un rendimiento profesional y duradero.

Los botones iluminados
para brindar claridad y hacer la lectura más fácil.

Control electrónico de 5 velocidades y controles
electrónicos por pulso que aseguran que la velocidad de RPM se mantenga para obtener resultados consistentes en todo momento.

Diseño patentado* de tapa
exclusiva con aro de extracción, que asegura que sea fácil sacarla aún cuando esté firmemente sellada durante el funcionamiento.

Cuchillas patentadas* de acero inoxidable para picar hielo
las cuchillas extra anchas están contorneadas hasta la base de la jarra para que los alimentos no queden atrapados.

Sistema de cuchillas Hemisphere™
tecnología revolucionaria en cuchillas para resultados 100% perfectos en el licuado y procesamiento de los alimentos.

¼ Extracción de las cuchillas con ¼ de giro
un giro y las cuchillas se sacan fácilmente para una limpieza rápida y fácil

Las configuraciones preprogramadas “Hielo triturado” y “Batido” alteran automáticamente
automáticamente la velocidad para optimizar los resultados de licuado, luego se apagan automáticamente.

La pantalla de LCD cuenta
en forma ascendente las configuraciones de velocidad y en forma descendente las configuraciones preprogramadas para un control completo al licuar.

Depósito para guardar el cable

Pie antideslizante

*PATENT PENDING

SISTEMA DE CUCHILLAS HEMISPHERE™

El futuro del licuado

Qué es lo que hace que esta licuadora sea superior?

El secreto del Sistema de cuchillas Hemisphere™ es el movimiento continuo creado dentro de la jarra. Esto permite que la ikon™ 600 Blender combine las funciones de una licuadora con las de un mini procesador de alimentos para lograr lo último en versatilidad.

Combinada con un potente motor y componentes comerciales de alta resistencia, la ikon 600 Blender está desarrollada para ser durable, confiable y brindar resultados profesionales superiores a los de todas las demás licuadoras.

Antes del primer uso

Avant d'utiliser le mélangeur ikon de Breville pour la première fois, enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil soit débranché et hors tension.

Lavez le couvercle, le couvercle interne, le récipient et les lames (consultez la rubrique relative au démontage du récipient à la page 13) du mélangeur ikon de Breville dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez-les et asséchez-les bien. Ne placez pas les accessoires au lave-vaisselle, sauf le récipient qui peut aller au lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le couvercle et les lames du récipient avant de placer ce dernier au lave-vaisselle. Le socle du moteur peut être essuyé avec un chiffon humide. Asséchez-le bien.

- Cuando use su Breville ikon Blender por primera vez, puede notar un olor que proviene del motor. Esto es normal y se disipará con el uso.
- Las cuchillas de licuado son extremadamente filosas. Evite cualquier contacto con los dedos y las manos.

Note

Armado y ajuste de la licuadora

Paso 1.

Coloque la base del motor sobre una superficie seca y pareja como es, por ejemplo, la parte superior de una mesa. Asegúrese que la base del motor este desenchufada del tomacorriente y que el cable de energía este desenchufado.

Paso 2.

Para rearmar la jarra de la licuadora, vuelva a colocar el sello de siliconas sobre el ensamblaje de las cuchillas (vea la Página 14, Fig. 1). Dé vuelta a la jarra de la licuadora e inserte la carcaza del ensamblaje en la base de la jarra (vea la Página 14, Fig. 2). Gire el Sistema de extracción de cuchillas, de ⅓ de vuelta, en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté firmemente trabado en posición.

Paso 3.

Vuelva a dar vuelta a la jarra de la licuadora e insértela en la base del motor. El mango de la jarra de la licuadora puede ubicarse del lado izquierdo o del lado derecho del aparato

Paso 4.

Coloque alimentos o líquido dentro de la jarra de la licuadora, asegurándose de no exceder la marca "MAX". Coloque la tapa de la licuadora firmemente en posición en la parte superior de la jarra de la licuadora. Inserte la tapa interior clara en la tapa de la licuadora y gire en el sentido de las agujas del reloj, para trabarla en posición. (vea la Fig. 1)

Fig 1



La Breville ikon Blender presenta una tapa de ayuda patentada*. Dicha tapa permite que la tapa encaje firmemente en la jarra de la licuadora, evitando que se desplace durante el funcionamiento. El diseño del aro de extracción le permite al usuario sacar fácilmente la tapa con una simple acción de palanca. (Vea la Fig. 1)

Note


Fig 1

Paso 5.

Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente de 110 / 120 V y enciéndalo.

Paso 6.

Para encender la licuadora, presione el botón “Power” que se encuentra al final del lado izquierdo del panel de control. El botón “Power” se iluminará y parpadeará. La pantalla de LCD con temporizador se iluminará cuando aparezca ‘00’.

No llene la jarra de la licuadora sobrepasando la línea “MAX”. Cuando la jarra de la licuadora esté llena o cerca de la línea “MAX”, coloque la mano sobre la tapa de la licuadora para evitar que dicha tapa se desplace durante el funcionamiento.

Note

Paso 7.

Selecciones la velocidad requerida (de 1 a 5) presionando el botón de velocidad correspondiente. La licuadora comenzará a funcionar y se iluminará el botón de la velocidad seleccionada. El botón “Power” se iluminará y dejará de parpadear. El botón “Stop” se iluminará y parpadeará. La pantalla de LCD con temporizador comenzará a contar en forma ascendente en incrementos de un segundo hasta llegar a los 60 segundos.

Haga funcionar la licuadora sólo durante la cantidad apropiada de tiempo requerido: no procese demasiado los alimentos.

Note

Paso 8.

Cuando se haya llegado a los 60 segundos, la licuadora dejará de funcionar automáticamente y el botón de la velocidad seleccionada y el botón “Stop” se apagarán. El botón “Power” se iluminará y parpadeará. Después de algunos segundos, la pantalla de LCD con temporizador volverá a ‘00’.

- La ikon Blender dejará automáticamente de licuar después de 60 segundos. Esta es una función de seguridad.
- Para dejar de licuar en cualquier momento, presione el botón ‘Stop’ o el botón de la velocidad seleccionada. También puede presionarse el botón “Power”, pero el hacerlo también apagará el aparato y los botones iluminados.
- La velocidad puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de licuado. Cada vez que se seleccione una nueva velocidad, el botón de la misma se iluminará y el botón de la velocidad anterior se apagará. La cantidad de segundos en la pantalla de LCD con temporizador no se interrumpirá y continuará c ontando en forma ascendente hasta los 60 segundos, a menos que sea interrumpida.

Note

Paso 9.

La Breville ikon Blender presenta dos funciones adicionales, “HIELO TRITURADO” y “BATIDO”. Estos son ciclos preprogramados que se ajustan automáticamente al tiempo de licuado y a la velocidad para optimizar los resultados de licuado. Selecciones la función necesaria, presionando el botón de la función correspondiente.

La licuadora comenzará a funcionar y se iluminará el botón de la función seleccionada. El botón “Power” se iluminará y dejará de parpadear. El botón “Stop” se iluminará y parpadeará. La pantalla de LCD con temporizador comenzará a contar en forma descendente en incrementos de un segundo hasta que aparezca ‘00’.

Cuando se haya llegado a los ‘00’ segundos, la licuadora dejará de funcionar automáticamente y el botón de la función seleccionada y el botón “Stop” se apagarán. El botón “Power” se iluminará y parpadeará.

- Para dejar de licuar en cualquier momento, presione el botón ‘Stop’ o el botón de la función seleccionada. También puede presionarse el botón “Power”, pero el hacerlo también apagará el aparato y los botones iluminados.
- La cantidad mínima de cubos de hielo que la licuadora puede licuar en una sola vez, es 1 bandeja normal para hacer hielo o 9 oz.

Note



NUNCA COLOQUE OTRAS COSAS QUE NO SEAN ALIMENTOS O LÍQUIDOS EN LA IKON BLENDER MIENTRAS EL MOTOR ESTÉ FUNCIONANDO.

Paso 10.

Para los ingredientes que requieren arranques cortos de potencia, seleccione la función “PULSE”. El botón “PULSE” se iluminará y permanecerá iluminado mientras esté presionado. Cuando se seleccione esta función, la pantalla de LCD con temporizador se iluminará y contará en forma ascendente en incrementos de un segundo durante la utilización del pulsador. Presione el botón “PULSE” en arranques cortos hasta que el licuado esté completo.

Use el botón “PULSE” cuando los alimentos que se están procesando son muy espesos o gruesos para circular dentro de la jarra de la licuadora.t.

Note

Paso 11

Al terminar de usarla, asegúrese siempre que la Breville ikon Blender esté apagada, presionando el botón “Power” que se encuentra en el panel de control. Luego desenchufe el aparato del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación. Asegúrese de que el motor y las cuchillas se hayan detenido por completo antes de intentar mover el aparato o, cuando la Breville ikon Blender no esté en uso y antes de desarmarla, limpiarla y guardarla.

- Durante el proceso de licuado, los ingredientes pueden pegarse a los lados de la jarra de la licuadora. Para volver a empujar los alimentos hacia las cuchillas, presione el botón “Power” en el panel de control, desenchúfela del tomacorrientes y retire el cable de alimentación. Retire la tapa y use la espátula de plástico para raspar hacia abajo los bordes de la jarra. Vuelva a colocar la tapa antes de volver a licuar.
- Si encuentra cualquier tipo de humedad o líquido sobre la base del motor durante el licuado, presione el botón “Power” en el panel de control, desenchufe la licuadora del tomacorrientes y retire el cable de alimentación. Retire la jarra de la licuadora. Limpie inmediatamente la base del motor con un paño seco o con una toalla de papel para absorber el líquido. Verifique que la jarra de la licuadora esté correctamente armada.

Note

Cómo desarmar su licuadora para limpieza, cuidado y almacenamiento

Paso 1.

Asegúrese siempre que la Breville ikon Blender esté apagada, presionando el botón “Power” que se encuentra en el panel de control. Desenchufe el aparato del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación.

Paso 2.

Retire la jarra de la licuadora de la base del motor sujetándola del mango y levantando la jarra hacia arriba.

Paso 3.

Retire el ensamblaje de las cuchillas dando vuelta a la jarra de la licuadora y gire el Sistema de extracción de cuchillas de ⅓ de vuelta en el sentido de las agujas del reloj para destrabarlo (vea la Fig. 1), luego levántelo hacia arriba y sáquelo de la base de la jarra de la licuadora. El borde circular de plástico que se encuentra alrededor de la base de la jarra de la licuadora no puede extraerse.

Étape 4.

Retire el sello de siliconas del ensamblaje de las cuchillas.

La Breville ikon Blender presenta un Sistema de extracción de cuchillas de ? de vuelta para extraer fácilmente las cuchillas y así poder limpiarlas.

Note

Fig 1



Funcionamiento de su Breville ikon Blender continuación

Rearmado de la jarra de su licuadora después de la limpieza

Paso 1.

Asegúrese de que todas las partes estén limpias y completamente secas.

Paso 2.

Para rearmar la licuadora, vuelva a colocar el sello de siliconas sobre el ensamblaje de las cuchillas (vea la Fig. 1). Dé vuelta a la jarra de la licuadora e inserte la carcaza del ensamblaje de las cuchillas en la base de la jarra (vea la Fig. 2), asegurándose de alinear el símbolo indicador (▼) que se encuentra en la parte interna de la base de la jarra, con el símbolo indicador (▲ALIGN) que se encuentra en la carcaza de las cuchillas. Gire el Sistema de extracción de cuchillas de ¼ de vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj, en la dirección del símbolo indicador (◀TURN TO LOCK) hasta que esté firmemente trabado en su posición.

Fig 1



Fig 2





TENGA CUIDADO CUANDO MANIPULE LAS CUCHILLAS DE LICUADO, YA QUE SON MUY FILOSAS. EL MAL MANEJO DE LAS CUCHILLAS PUEDE CAUSAR LESIONES.

Cuidado y limpieza

Limpieza de la base del motor

- Limpie la base del motor con un paño húmedo y suave, luego séquela bien.
- Limpie cualquier exceso de partículas de alimento que se encuentren en el cable de alimentación.

No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos cuando limpie la base del motor, ya que éstos pueden rayar la superficie

Note

Limpieza de la jarra de la licuadora, la tapa, la tapa interna y el ensamblaje de las cuchillas

- Lave todas las piezas en agua jabonosa tibia con un paño suave. Use un cepillo para sacar los alimentos pegados. Enjuague y seque bien.

La jarra de la licuadora puede lavarse en el lavavajillas. Asegúrese de que el ensamblaje de la tapa y de las cuchillas haya sido retirado de la jarra de la licuadora antes de colocarla en el lavavajillas.

Note

Cómo eliminar manchas difíciles de sacar y olores de alimentos fuertes

Los alimentos con olores fuertes, como el ajo, el pescado y algunos vegetales, tales como las zanahorias, pueden dejar olor o manchas en la jarra de la licuadora y en la tapa. Para eliminarlos, deje la jarra de la licuadora y la tapa en remojo con agua jabonosa tibia durante 5 minutos. Luego lávelas con un detergente suave y agua tibia, enjuáguelas bien y séquelas completamente.

Almacenamiento

Guarde su Breville ikon Blender en posición vertical, con la jarra de la licuadora, la tapa y la tapa interna armadas e insertadas en la base del motor o junto a ella. No le coloque nada encima.



LAS CUCHILLAS DE LICUADO SON EXTREMADAMENTE FILOSAS. EVITE CUALQUIER CONTACTO CON LOS DEDOS Y LAS MANOS. TENGA CUIDADO CUANDO LAS MANIPULE Y LAS GUARDE.

Consejos sobre cómo usar mejor su Breville ikon Blender

Lo que Sí debe hacer

- Use velocidades Bajas (1-3 – Nieve (Snow), Mezclar (Mix) y Picar (Blend)) para preparar bebidas o cócteles y emulsiones, tales como mayonesa, aderezos, marinadas y alimentos que requieran mezclar sólo hasta combinar los ingredientes, como por ejemplo, masas.
- Use velocidades Altas (4-5 – Licuar y Hacer Puré) hacer sopas trituradas y gasificar líquidos.
- Use 'PULSE' para alimentos que sólo requieran arranques cortos de potencia, como por ejemplo, para picar nueces.
- Use la función 'HIELO TRITURADO' para triturar hielo. La cantidad máxima de cubos de hielo que la licuadora puede licuar en una sola vez, es 1 bandeja normal para hacer hielo o 9 oz.
- Use la función 'BATIDO' para prepara bebidas con ingredientes líquidos y sólidos.
- Asegúrese de que todos los alimentos estén cortados en cubos (cuadrados de 1 pulgada aproximadamente) cuando sea adecuado para lograr un resultado parejo.
- No coloque más de 2 tazas de ingredientes tibios en la Breville ikon Blender antes de licuar. Después de que haya comenzado el proceso de licuado y las cuchillas estén girando, puede agregar lentamente otra taza y media de ingredientes a través de la abertura en la tapa, si así lo desea.
- Las mezclas espesas se hacen puré más eficientemente si la Breville ikon Blender está llena hasta alcanzar de ¼ a ½ de su capacidad.
- Cuando use varios ingredientes, coloque los ingredientes líquidos en la jarra de la licuadora antes de los ingredientes sólidos, a menos que la receta especifique lo contrario.
- Cuando licúe mezclas espesas o secas, es posible que sea necesario detener la Breville ikon Blender y raspar hacia abajo los lados de la jarra de la licuadora con una espátula de plástico o de goma, una o dos veces durante el licuado. No use utensilios metálicos, ya que pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.

Lo que No debe hacer

- No haga funcionar la licuadora con una mezcla pesada durante más de 30 segundos. Para las tareas normales de licuado, por ejemplo, mayonesa, aderezos, etc., no la haga funcionar durante más de 1 minuto por vez sin apagar la Breville ikon Blender y revolver los ingredientes, luego puede continuar licuando.
- No haga funcionar la Breville ikon Blender sin tener la tapa de la licuadora en su posición. Para agregar ingredientes adicionales durante el licuado, retire la tapa interna y coloque los ingredientes a través de la abertura en la tapa.
- No llene la jarra de la licuadora sobrepasando la línea "MAX". Cuando la jarra de la licuadora esté llena o cerca de la línea "MAX", coloque la mano sobre la tapa de la licuadora para evitar que dicha tapa se desplace durante el funcionamiento.
- No coloque ningún objeto, que no sean alimentos o líquidos, en la Breville ikon Blender, mientras el motor esté en funcionamiento.
- No use la jarra de la licuadora para guardar alimentos.
- La licuadora no sobará masa ni pisará papas.
- No retire la jarra de la licuadora mientras la Breville ikon Blender esté en funcionamiento. Asegúrese siempre de que la licuadora esté apagada, presionando el botón "Power", desenchufando la alimentación del tomacorriente y desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente.
- No sobrecargue la Breville ikon Blender con más de la cantidad especificada de ingredientes, ya que hacerlo podría hacer que el motor se pare. Apague la Breville ikon Blender presionando el botón "Power" en el panel de control, desenchufándola del tomacorriente y desenchufando el cable de alimentación. Antes de continuar retire una porción de la mezcla de la jarra de la licuadora.
- No coloque ingredientes calientes o hirviendo en la Breville ikon Blender, deje que se enfríen antes de ponerlos en la jarra de la licuadora.

Usos sugeridos para su Breville ikon Blender

Alimentos	Preparación y uso	Cantidad	Función	Tiempo
Carne / pollo magros	Recorte el exceso , de grasa y nervios, corte en cubos de 1 pulgada. Uso: carne molida	9 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-20 segundos
Pescado / mariscos	Retire la piel y las espinas y corte en cubos de 1 pulgada. Uso: carne molida	10 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-15 segundos
Vegetales crudos	Pele y corte en cubos de ½ a 1 pulgada. Uso: rellenos, puré, sopas.	7 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-30 segundos
Nueces	Retire la piel. Uso: Upasteles, cubiertas para pasteles, pastas	7 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-30 segundos
Pan o migajas de galletas	Corte el pan en trozos de una pulgada, rompa las galletas. Uso: cheesecakes (pasteles de queso)	3.5 oz	Velocidad 2/Mezclar	10-30 segundos
Mayonesa	Mezcle la yema de huevo y el vinagre. Agregue el aceite. Uso: aderezos, rellenos	4 oz	Velocidad 2/Mezclar	60 segundos.
Crema batida	Agregue el azúcar o la vainilla si lo desea Uso: cubiertas para pasteles	¾ taza	Velocidad 2/Mezclar	60 segundos.
Hierbas / especias	Enteras o en mitades. Uso: pastas, salsas	1 taza	Velocidad 2/Mezclar	20-30 segundos
Batidos	Leche, frutas frescas enteras, yogur, helado. Uso: licuados, frappés	Máximo, 3¼ tazas	Batido o Velocidad 3/Picar	20-30 segundos
Fruta fresca	Vallas enteras o picadas. Uso: salsas para postres.	9 oz	Velocidad 2/Mezclar	30 segundos.
Fruta seca	Fruta seca picada. Uso: fruta trozada	10 oz	Velocidad 2/Mezclar	30 segundos.
Hielo	Molido. Uso: mezclado en bebidas, cócteles, sorbetes.	Máximo 1 bandeja	Hielo triturado o Velocidad/Nieve	10-20 segundos

Capacidades de fabricación de hielo de la Breville ikon Blender

La revolucionaria Breville ikon Blender le permite hacer hielo de distinta consistencia según lo que necesite licuar. ‘Speed 1/Snow’ (Velocidad 1/Nieve) y ‘ICE CRUSH’ (hielo picado) le ofrecen dos claras alternativas para producir hielo. Cuando use hielo, en cualquiera de las posiciones, no olvide considerar el estado real de los cubos antes de comenzar, ya que éste afectará la consistencia final.

‘Speed 1/Snow’ es exclusiva de la Breville ikon Blender y le permitirá hacer nieve uniforme como polvo. Cuando haga Nieve, asegúrese de usar sólo hielo seco, sólido y grande recién sacado del congelador (22 ºF / -5.6 ºC, o menos).

Si se usan cubos de hielo con ‘Speed1/Snow’ pequeños, levemente derretidos o incluso huecos, como resultado final puede formarse un iglú y dejar grumos de hielo. Si el estado de los cubos de hielo parece ser pequeño, hueco o incluso levemente derretido, sólo use la posición ‘ICE CRUSH’.



En las aplicaciones en las que desee una consistencia gruesa, use la posición ‘ICE CRUSH’, en la que puede usar cualquier tipo de cubo de hielo.



La importancia de los cubos de hielo.

Para crear nieve polvo uniforme para bebidas heladas con sabor, asegúrese de sólo usar hielo grande, sólido y seco sacado directamente del congelador, luego presione ‘Speed/Snow 1’.

Cuando se requiera hielo más grueso, sólo use cubos pequeños, huecos o incluso levemente derretidos y presione en la posición 'ICE CRUSH'.

Note

El hielo grueso es excelente como base para servir ostras frescas. El hielo nieve va muy bien con cócteles de camarones o delicias congeladas con nieve medio derretida.

Note

Resolución de problemas

Tabla de resolución de problemas

Problema	Solución
El motor no arranca o las cuchillas no giran	• Verifique que el enchufe de alimentación esté firmemente insertado en el tomacorriente y que esté encendido. • Verifique que la jarra de la licuadora y la tapa estén firmemente trabadas en su posición. • Verifique que el botón “Power” y la configuración de función o de velocidad seleccionadas estén iluminadas. • Asegúrese de presionar sólo un botón de velocidad o función por vez.
Los alimentos están picados en forma despareja	Se está picando demasiada cantidad de alimentos a la vez o los trozos no son lo suficientemente pequeños. Intente cortar los alimentos en trozos más pequeños de tamaño parejo y procese una cantidad más pequeña por vez. Para mejores resultados, los alimentos deben cortarse en trozos que sean de 1 pulgada como máximo.
Los alimentos están picados muy finos o están aguados	Los alimentos están demasiado procesados. Use pulsos o procesos breves durante un tiempo más corto.
Los alimentos se pegan a las cuchillas	Se está procesando demasiada cantidad de alimentos. Apague la licuadora presionando el botón “Power”, que se encuentra en el panel de control. Desenchufe el aparato del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación. Cuando las cuchillas dejen de girar, retire la tapa de la licuadora y saque una porción de los alimentos con una espátula.
El hielo no esta moliendo a la consistencia deseada	La condicion actual de los cubos de hielo afectara la consistencia final. Utilice hielo grand, solido y seco en la velocidad 1 / Snow para crear consistencia de nieve. Utilicé cualquier tipo de hielo durante la función ‘ICE CRUSH’ cuando se requiere hielo grueso.

Garantía

Garantía limitada de un año

Breville®* garantiza este electrodoméstico Breville® contra defectos de fabricación o materiales defectuosos por un período de (1) año a partir de la fecha citada en el recibo de compra original. Esta garantía no cubre los daños ocasionados por el abuso, negligencia, uso para fines comerciales o cualquier otro uso que no se encuentre en el folleto impreso de “Instrucciones de uso”. Si el cliente elige intentar forzar o desmantelar intencionalmente el producto, la garantía se considerará automáticamente anulada. Las piezas de vidrio, recipientes de vidrio, filtro, cuchillas y agitadores no están garantizados. HWI Breville® expresamente niega toda responsabilidad por daños emergentes y pérdidas incidentales ocasionadas por el uso de este electrodoméstico. Algunos estados o provincias no permiten la exclusión o limitación de pérdidas incidentales o emergentes, por lo que es posible que la anterior renuncia a la garantía no se aplique a usted.

TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN SE LIMITA AL PERÍODO DE GARANTÍA DE UN AÑO. Algunos estados o provincias no permiten renunciar a la garantía implícita con respecto a los bienes de consumo, por lo que es posible que la anterior renuncia a la garantía no se aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de estado a estado o de provincia en provincia.

Si este electrodoméstico presentara defectos dentro del período de garantía, no devuelva el electrodoméstico a la tienda. Comuníquese con nuestro Centro de Servicio al Cliente.

Número de teléfono gratuito:

1-866- BREVILLE (1-866-273-8455)

Correo electrónico de Internet:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@BrevilleUSA.ca (en Canadá)

SE EXIGIRÁ EL RECIBO PARA TODAS LAS DEVOLUCIONES

Los productos *HWI Breville® son distribuidos en Canadá por Anglo Canadian Housewares, L.P. y en los Estados Unidos por Metro/Thebe Inc.



Breville

Recetas

Delicious recipes

Incluye instrucciones de uso

Contenidos

Salsas para untar, salsas, aderezos, pastas con curry

Guacamole

1 aguacate grande, pelado, sin carozo y picado
1/6 taza de jugo limón
1/2 taza de crema agria
1 cucharadita de ajo picado
1 cucharadita pimiento

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y use La Velocidad 2/Mezclar, licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Sirva con crostinis y verduras mezcladas.

CONSEJO: Para obtener 8 porciones, duplique los ingredientes

Salsa para untar de pesto

1 taza de hojas frescas de albahaca
1 diente de ajo, pelado y picado
1/6 taza de jugo limón
2 oz de piñones
1/2 taza de aceite de oliva
1/2 taza de queso cottage
2 oz de queso Parmesano fresco rallado

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y use La Velocidad 2/Mezclar, licúe hasta obtener una consistencia homogénea.
2. Transfiera la mezcla a un bol para servir. Enfríela hasta que esté lista para usarla.

Sírvala con pan turco tostado.

Salsa para untar de ricota y aceitunas

1 ramito de coriandro fresco, con los tallos recortados
7 oz de ricota
7 oz de queso cottage
1/2 taza crema dietética
2 cucharaditas de jugo de limón
1/2 taza de queso Parmesano fresco rallado
1 cucharada de alcaparras escurridas
1/4 taza de aceitunas negras picadas
1/2 taza de piñones tostados

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y use La Velocidad 2/Mezclar, licúe hasta obtener una consistencia homogénea.
2. Transfiera la mezcla a un bol para servir. Enfríela hasta que esté lista para usarla.

Sirva como una salsa para untar para una selección de vegetales crudos.

Paté de salmón ahumado

1 cucharadita de cáscara de limón finamente rallada
1 cucharada de jugo de limón
4 oz de queso crema
¼ de libra de salmón ahumado, sin piel ni espinas (salmón, trucha o caballa)
2 cucharaditas de salsa de rábano picante
1 cucharadita de perejil fresco
Pimienta blanca, a gusto

1. Coloque la cáscara de limón, el jugo y el queso crema en la jarra de la licuadora, utilizando el pulsador, procese hasta obtener una consistencia homogénea. Raspe la mezcla de los lados del bol con una espátula.
2. Agregue el pescado, la salsa de rábano picante, el perejil y la pimienta. Licúe a velocidad 2/picar durante 30 segundos. Raspe la mezcla de los lados del bol con una espátula. Pulse en arranques cortos hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Retire el paté de la licuadora y sírvalo con una cuchara en un plato de servir, alise la parte superior, cúbralo y refrigérelo hasta que esté bien frío.

Sírvalo con galletitas de agua o tostadas Melba.

Mayonesa

2 yemas de huevo
1 cucharadita de mostaza deshidratada
1 cucharada de vinagre
Sal y pimienta blanca, a gusto
½ taza de aceite vegetal

1. Coloque las yemas de huevo, la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta en la jarra de la licuadora y licúe de 10 a 15 segundos usando La Velocidad 1/Nieve hasta que esté liviana y esponjosa.
2. Con la licuadora funcionando, vierta lentamente el aceite a través de la taza medidora invertida que se encuentra en la tapa. Licúe a Velocidad 3/Picar hasta que la mezcla se espese. Esto debería llevarle aproximadamente 1 minuto.

VARIACIONES DE LA MAYONESA:

Frambuesa: reemplace la cucharada de vinagre por una cucharada de vinagre de frambuesa.

Ajo: agregue 2 dientes de ajo, pelados y picados, a la mezcla de la yema de huevo.

Hierbas: agregue ½ taza de hierbas frescas picadas y mezcladas (como por ejemplo, albahaca, cebollinos, perejil, tomillo) a la mayonesa preparada.

Aderezo de aguacate

1 cucharada de jugo de limón
½ taza de crema agria
3 cucharadas de crema
2 gotas de salsa Tabasco
1 cucharadita de miel
1 aguacate, pelado, sin carozo y picado
1 diente de ajo, pelado y picado

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Use como aderezo con ensalada de papas.

Aderezo de hierbas

¾ taza de hierbas frescas mezcladas (perejil, coriandro, menta, cebollinos, romero y albahaca)
1 diente de ajo pelado, opcional
2 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de vinagre balsámico

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 1/Nieve hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

Sirva con cordero, pollo o pescado.

Salsa cremosa de calabacín

2 cucharaditas de aceite
3 calabacínes, cortados en rebanadas
2 cebollas, picadas
⅔ taza de crema
Pimienta fresca negra recién molida
2 oz de mantequilla, derretida
½ taza de queso Parmesano rallado
Nuez moscada molida

1. Caliente el aceite en una sartén a temperatura media y cocine los calabacínes y las cebollas durante 4 a 5 minutos o hasta que estén tiernos. Déjelos a un lado hasta que se enfríen.
2. Transfiera la mezcla a la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Vuelva a colocar la mezcla en la sartén y agregue los demás ingredientes. Cocine la salsa a temperatura baja hasta que esté casi hirviendo.

Sirva la salsa inmediatamente con pasta cocida.

CONSEJO: sustituya los calabacínes por hongos, agregue ½ libra de hongos cortados en rebanadas, para hacer salsa de hongos.

Salsa picante de duraznos

13 oz de duraznos enlatados cortados en rebanadas
½ taza de vino blanco
2 dientes de ajo, pelados y picados
2 cucharaditas de jengibre fresco molido
1 pimiento rojo pequeño, picado
1 cucharada de jugo de limón
2 cucharadas de jerez dulce
2 cucharadas de miel
2 cucharaditas de salsa de soja dietética

Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.

Sirva con carne de ave o puerco.

Salsa de satay

2 dientes de ajo, pelados
1 cebolla pequeña, pelada y cortada en 4 partes
2 cucharaditas de aceite de cacahuates
½ taza de cacahuates picados
1 pimiento pequeño, cortado a la mitad y sin semillas
⅔ taza de agua
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada de salsa de soja oscura
2 cucharadas de leche de coco
1 cucharadita de azúcar negra

1. Coloque el ajo y la cebolla en la jarra de la licuadora y pulse hasta que estén picados.
2. Caliente el aceite de cacahuates en una cacerola y cocine la mezcla de ajo y cebolla hasta que estén levemente dorados.
3. Coloque los ingredientes restantes en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Vierta la mezcla combinada sobre la mezcla de ajo y cebolla y revuelva sobre fuego suave para calentarla.

Sirva inmediatamente o cúbrala y guárdela en el refrigerador.

CONSEJO: la salsa de Satay puede espesarse si se la deja reposar, si esto sucede agregue un poquito de agua tibia y revuélvala.

Pasta tailandesa verde al curry

4 pimientos verdes grandes, sin tallo y picados gruesos
1 cucharadita de granos de pimienta negra
1 cebolla, picada gruesa
2 dientes de ajo, pelados
1 ramito de coriandro, incluyendo la raíz, lavado y picado
1 tallo de limonaria, limpio y cortado en rebanadas finas
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de coriandro molido
1 cucharadita de comino molido
2 cucharaditas de pasta de langostinos deshidratada
1 cucharadita de cúrcuma molida
1 cucharada de aceite

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una pasta homogénea.

CONSEJO: Raspe los lados de la jarra de la licuadora con una espátula y agregue un poquito de aceite extra o una cucharada de agua si es necesario.

CONSEJO: Guarde la pasta de curry en un recipiente hermético, en el refrigerador.

CONSEJO: Sustituya la limonaria por 2 cucharaditas de cáscara de limón picada.

CONSEJO: Esta pasta de curry es adecuada para la carne de ave. Sirva 2 cucharadas de pasta por libra de carne de ave.

Pasta malaya al curry

½ taza de semillas de coriandro
1 cucharada de semillas de comino
2 cucharaditas de semillas de hinojo
¼ taza de pimientos deshidratados, desmenuzados
6 dientes de ajo, pelados
4 cucharaditas de jengibre fresco picado
5 nueces de la India, picadas
2 cucharadas de coco deshidratado
3 cucharaditas de belacan (pasta de langostinos deshidratada)
2 cucharaditas de pasta de tamarindo
2 cucharaditas de cúrcuma molida
4 tallos frescos de limonaria, cortados en rebanadas finas
1½ taza de aceite

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una pasta homogénea.

CONSEJO: Guarde la pasta de curry en un recipiente hermético, en el refrigerador.

CONSEJO: Las nueces de la India, el belacan y la pasta de tamarindo se encuentran disponibles en la sección asiática de la mayoría de los supermercados o en las tiendas de comestibles asiáticas.

CONSEJO: Si le resulta difícil conseguir nueces de la India, use otras nueces, por ejemplo, cacahuates, macadamia.

CONSEJO: Esta pasta de curry es adecuada para el pescado y los mariscos. Sirva 2 cucharadas de pasta por libra de pescado o mariscos.

Nachos

5 oz de tortillas de maíz
2 tomates, pelados y finamente picados
½ taza de sabroso queso rallado
½ taza de queso romano rallado
Salsa de aguacate
1 aguacate grande, pelado, sin carozo y picado
2 cucharaditas de jugo de limón
½ taza de crema agria
2 ramitas de cebollas verdes (cebollinos), picadas
2 cucharaditas de ajo picado
1 cucharadita pimiento

1. Distribuya las tortillas de maíz y los tomates en capas sobre una fuente para horno, terminando con una capa de tomate.
2. Hornee a 400ºF durante 10 a 15 minutos o hasta que el queso se derrita y esté dorado.
3. Para realizar la salsa, coloque el aguacate, el jugo de limón, la crema agria, las ramitas de cebolla, el ajo y el pimiento en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.
4. Vierta la salsa de aguacate sobre las tortillas de maíz y sirva inmediatamente.

Palitos de queso con pesto

12 rebanadas de pan blanco para sándwich, sin corteza
2 cucharaditas de mostaza en grano
4 cucharadas de queso Parmesano rallado
½ taza de sabroso queso rallado
1 cucharada de coriandro fresco finamente picado
Pimienta de Cayena
1 huevo, levemente batido
Aceite vegetal para cocinar

Pesto
1 taza de hojas frescas de albahaca
2 dientes de ajo
2 cucharadas de jugo de limón
2 oz de piñones
½ taza de aceite de oliva
2 oz de queso Parmesano rallado

1. Pase un rodillo de amasar por cada lado del pan para aplanarlo tanto como sea posible.
2. Mezcle la mostaza, el queso parmesano, el sabroso queso, el coriandro y la pimienta de Cayena, a gusto, en un bol.
3. Divida la mezcla entre las rodajas de pan y extiéndala sobre la mitad de cada rodaja. Pinte el otro lado de las rodajas de pan con huevo batido.
4. Enrolle cada rodaja de pan firmemente usando el huevo para sellar los rollos. Dispóngalos uno junto a otro en una bandeja. Cúbralos y refrigérelos hasta que estén listos para cocinar.
5. Caliente aceite en una sartén y cocine los palitos de queso, uno por vez hasta que estén completamente dorados. Escúrralos en una servilleta de papel.
6. Para hacer el pesto, coloque todos los ingredientes del mismo en la jarra de la licuadora, licúe a Velocidad 3/Picar, hasta que esté finamente picado y tenga una consistencia homogénea. Sírvalo con los palitos de queso.

CONSEJO: Use pan de trigo integral o pan de cereales en lugar de pan blanco.

Tostadas con camarones

6 rebanadas de pan blanco, sin corteza
9 oz de camarones verdes, sin cáscara y sin venas
1 cucharada de salsa de soja
2 cucharaditas de maicena
2 cucharaditas de cebollinos cortados
1 cucharadita de jengibre fresco finamente picado
1 huevo, levemente batido
1 taza de semillas de sésamo
Aceite para cocinar

1. Corte cada rodaja de pan en cuatro, de la longitud de un dedo. Reserve.
2. Coloque los camarones, la salsa de soja, la maicena, los cebollinos y el jengibre en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar. Licúelo hasta que todo quede bien mezclado. Extienda la mezcla sobre un lado de cada trozo de pan. Pinte con huevo y espolvoree con las semillas de sésamo.
3. Caliente aceite en una sartén y cocine los trozos de pan, varios juntos, hasta que estén completamente dorados. Retírelos del aceite con una espumadera y escúrralos en una servilleta de papel.

Sírvalos inmediatamente con una salsa para untar de soja.

Sopa Montón

4 oz de carne de cerdo magra, cortada y picada gruesa
4 oz de camarones verdes, sin cáscara y sin venas
1 jengibre de una pulgada, pelado y cortado en rebanadas
1 cucharada de salsa de soja
½ cucharadita de sal
1 diente de ajo
¼ de cucharadita de aceite de sésamo
16 plantillas de wontón
1 huevo de 2 oz, levemente batido
1 litro de caldo de pollo
2 echalotes, finamente picados

1. Coloque el cerdo, los camarones, el jengibre, la salsa de soja, la sal, el ajo y el aceite de sésamo en la jarra de la licuadora y utilice el pulsador hasta obtener una pasta homogénea.
2. Coloque una cucharadita de la mezcla levemente por debajo del centro de la plantilla de wontón y pinte los bordes de la plantilla con huevo. Doble la plantilla por la mitad para hacer un triángulo y presione los bordes para formar un sello hermético. Humedezca los dos bordes del triángulo con huevo, júntelos y pellízquelos para sellarlos.
3. Deje caer los wontones en agua salada hirviendo y cocínelos durante 10 minutos.
4. Mientras tanto, haga hervir el caldo de pollo en la cacerola, reduzca el calor y hiérvalo a fuego lento de 2 a 3 minutos.
5. Retire los wontones del agua hirviendo y ponga cuatro wontones en cuatro bols individuales, sirva el caldo de pollo. Acompañe con echalotes picados.

Sopa de elote y tocino

1 cucharada de aceite
1 cebolla, picada
4 dientes de ajo, pelados y picados
2 cucharaditas de coriandro molido
1 cucharadita de condimento de cajún
2 tazas de granos de maíz fresco, descongelado
3 tazas de caldo de pollo
1 taza de leche
½ taza de crema
3 fetas de tocino, sin el borde y picadas
2 cucharadas de cebollinos cortados

1. Caliente el aceite en una olla y agregue la cebolla, el ajo, el coriandro y el condimento de cajún.
2. Cocine a fuego moderado, revolviendo constantemente hasta que la cebolla esté tierna, agregue el maíz, el caldo y la leche. Déjelo hervir, reduzca el calor y déjelo cocinar a fuego lento, tapado, durante 30 minutos.
3. Cocine el tocino en una sartén a parte hasta que esté crujiente, escúrralo en una servilleta de papel.
4. Deje que la mezcla se enfríe.
5. Transfiera la mezcla, en dos partes, a la jarra de la licuadora, usando La Velocidad 5/Hacer Puré, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Vuelva a poner la sopa en la sartén, agregue la crema, el tocino y los cebollinos, caliente suavemente.

Sirva inmediatamente.

Sopa de calabaza

2 cucharadas de aceite para cocinar
1 cebolla marrón cortada en cubos
2 dientes de ajo, machacados
13 oz de calabaza cidra, pelada y cortada en cubos
1 litro de caldo de pollo

1. Caliente el aceite en la cacerola, agregue las cebollas y el ajo y saltee durante 5 minutos.
2. Agregue la calabaza y déla vuelta para revestirla con la mezcla, luego agregue el caldo y haga hervir la mezcla.
3. Reduzca el calor para cocinar a fuego lento durante 20 minutos y cocine con la tapa puesta hasta que la calabaza esté cocida.
4. Deje que la mezcla se enfríe y transfiérala, en partes, a la jarra de la licuadora.
5. Use La Velocidad 5/Hacer Puré, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.
6. Vuelva a colocar la sopa hecha puré en la cacerola para calentarla; antes de servirla fíjese que esté condimentada.

Sopa de tomate dulce a la pimienta

1 cucharada de aceite
2 dientes de ajo, machacados
2 puerros, cortados en rebanadas
2 latas de tomate pisado, de 13 oz
2 cucharaditas de polvo de caldo de pollo
1 cucharada de concentrado de tomate
2 cucharadas de azúcar negra
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de tomillo deshidratado
1 cucharadita de menta fresca picada
1 cucharadita de coriandro fresco picado
¼ cucharadita de clavo de olor molido
Una pizca de pimienta de Cayena
2 cucharadas de perejil fresco picado

1. Caliente el aceite en una olla, agregue el ajo y los puerros, cocine a fuego moderado durante 2 a 3 minutos o hasta que los puerros estén tiernos.
2. Mezcle los tomates, el polvo de caldo, el concentrado de tomate, el azúcar negra, la hoja de laurel, el tomillo, la menta, el coriandro, los clavos de olor y la pimienta.
3. Vierta en la sartén con la mezcla de puerros, deje hervir, luego reduzca el calor y cocine a fuego lento, destapado, durante 20 minutos o hasta que el líquido se haya reducido a un tercio.
4. Deje que la mezcla se enfríe.
5. Transfiera la mezcla, en dos partes, a la jarra de la licuadora, usando La Velocidad 5/Hacer Puré, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.
6. Sirva la sopa con cucharón en dos bols, espolvoree con perejil y sirva inmediatamente.

Ensalada de camarones con salsa de frambuesa

1 libra de camarones cocidos, pelados y sin vena
3.5 oz de mezcla para ensalada
3.5 oz de brotes de arvejas
1 naranja, pelada y en gajos
2 kiwis, pelados y cortados en cubos

Salsa de frambuesa
4 oz de frambuesas frescas o congeladas, descongeladas
2 cucharadas de vinagre balsámico
2 cucharaditas de aceite vegetal
1 cucharada de menta fresca finamente picada
1 cucharada de azúcar

1. Disponga los camarones, la mezcla para ensalada, los brotes, los gajos de naranja y el kiwi de manera atractiva sobre un plato para servir y enfríe según sea necesario.
2. Para preparar la salsa, coloque las frambuesas en la jarra de la licuadora y usando La Velocidad 2/Mezclar, licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Pase la mezcla por un colador para sacar las semillas. Mezcle el puré de frambuesas con vinagre, aceite, menta y azúcar. Vierta la salsa sobre la ensalada y sirva inmediatamente.

CONSEJO: Sustituya los camarones por 2 colas de langosta, cocidas y sin cáscara. Corte la carne de langosta en medallones gruesos, de aproximadamente ½ pulgada de grosor.

Ensalada de vegetales frescos con aderezo de pepita

2 zanahorias, cortadas en tiras finas
1 pastinaca, cortada en tiras finas
4 oz de judías verdes, cortadas en rebanadas
1 remolacha, cortada en tiras finas
1 manzana roja, picada
2 cucharaditas de jugo de limón
1 cucharada de coriandro fresco picado

Aderezo de pepita
3.5 oz de semillas de pepita (zapallo mexicano), tostadas
1 cucharada de jugo de limón
2 cucharadas de vinagre balsámico
1 diente de ajo, picado
1 cucharada de mostaza de Dijon

1. Mezcle las zanahorias, la pastinaca, las judías, la remolacha, la manzana, el jugo de limón y el coriandro. Revuelva bien y dispóngalos en un bol para servir. Enfríe según sea necesario.
2. Para preparar el aderezo, coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora, use La Velocidad 1/Nieve y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Transfiera la mezcla a un bol y sírvala con la ensalada de vegetales.

Comidas principales

Pasta crujiente para rebozar pescado
1 huevo de 2 oz
⅔ taza de agua
¾ taza de leche
2 cucharadas de vinagre
1½ tazas de harina común
Una pizca de sal

1. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Deje reposar durante 15 minutos antes de usar para rebozar el pescado que va a freír.

CONSEJO: Prepare cantidad suficiente para rebozar 2 libras de filet de pescado.

Relleno de pan aromatizado con hierbas

4 oz de hongos Champiñones
1 cebolla amarilla, pelada y cortada en 4 partes
2 ramas de apio, picadas gruesas
3.5 oz de pistachos, pelados
4 ramitas de perejil
4 oz de tocino sin borde, picado grueso
2.5 oz de jamón, picado grueso
4 rodajas de pan, cortadas en trozos
3.5 oz de mantequilla, derretida
2 huevos de 2 oz
¼ cucharadita de sal
Pimienta fresca negra recién molida

1. Coloque los champiñones, la cebolla, el apio, los pistachos, el perejil, el tocino y el jamón en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta que los ingredientes estén picados. Agregue el pan, la mantequilla, los huevos, la sal y la pimienta. Use el pulsador hasta que estén bien mezclados.

CONSEJO: Use como relleno para pollo o puerco asado.

Pasta crujiente para rebozar pescado

1 huevo de 2 oz
⅔ taza de agua
¾ taza de leche
2 cucharadas de vinagre
1½ tazas de harina común
Una pizca de sal

1. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Deje reposar durante 15 minutos antes de usar para rebozar el pescado que va a freír.

CONSEJO: Prepare cantidad suficiente para rebozar 2 libras de filet de pescado

Relleno de pan aromatizado con hierbas

4 oz de hongos Champiñones
1 cebolla amarilla, pelada y cortada en 4 partes
2 ramas de apio, picadas gruesas
3.5 oz de pistachos, pelados
4 ramitas de perejil
4 oz de tocino sin borde, picado grueso
2.5 oz de jamón, picado grueso
4 rodajas de pan, cortadas en trozos
3.5 oz de mantequilla, derretida
2 huevos de 2 oz
¼ cucharadita de sal
Pimienta fresca negra recién molida

1. Coloque los champiñones, la cebolla, el apio, los pistachos, el perejil, el tocino y el jamón en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta que los ingredientes estén picados. Agregue el pan, la mantequilla, los huevos, la sal y la pimienta. Use el pulsador hasta que estén bien mezclados.

CONSEJO: Use como relleno para pollo o puerco asado.

Pasteles tailandeses de pescado

1 cebolla pequeña, pelada y cortada en 4 partes
2 dientes de ajo, pelados
2 rebanadas gruesas de jengibre pelado
2 pimientos rojos
Un trozo de limonaria fresca, de 2 cm
6 hojas frescas de lima kaffir
¼ de ramito de coriandro, picado grueso
¾ libras de filet de pescado blanco sin espinas, cortado en cubos
1 huevo de 2 oz
2 cucharadas de agua
1 cucharada de salsa de pescado
8 judías verdes, cortadas en rebanadas
Aceite para sofreír

1. Coloque la cebolla, el ajo, el jengibre, los pimientos, la limonaria, las hojas de lima y el coriandro en la jarra de la licuadora y use el pulsador hasta obtener una pasta homogénea.
2. Agregue el pescado, el huevo, el agua y la salsa de pescado, use el pulsador y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Retire la mezcla del bol y agregue las judías en rebanadas, revolviendo la mezcla.
4. Transforme la mezcla en 24 pasteles de pescados
5. Caliente el aceite en una sartén grande y cocine los pasteles de pescado a fuego moderado hasta que estén dorados de ambos lados y cocidos, aproximadamente 10 minutos.

Sirva con salsa de pepino, preparada mezclando ⅓ de taza de miel tibia con 1 cucharada de jugo de lima y 1 cucharada de pepino pelado, finamente picado.

Filetes de cordero rebozados en queso Parmesano al romero

4 rebanadas de pan blanco, sin corteza
¼ taza de queso Parmesano fresco rallado
2 cucharaditas de hojas de romero frescas
4 filetes de pata de cordero
Harina común
1 huevo, levemente batido
2 cucharadas de aceite
2 oz mantequilla
1 cucharada de jugo de limón
2 cucharadas de alcaparras escurridas

1. Troce el pan, colóquelo en la jarra de la licuadora junto con el queso parmesano y las hojas de romero. Use el pulsador hasta que el pan quede molido en finas migas. Transfiera la mezcla de migas a un plato grande.
2. Reboce la carne en harina, sacuda el exceso, sumérjala en huevo y rebócela con la mezcla de migas de pan. Caliente el aceite en una sartén, agregue la carne y cocine a fuego moderado hasta que la carne esté dorada. Retire de la sartén y escurra en una servilleta de papel. Reserve y manténgala caliente. Limpie la sartén, caliente la mantequilla, agregue el jugo de limón y las alcaparras, revolviendo, y cocine hasta que esté todo caliente. Sirva los filetes de cordero con la salsa de limón.

Bocaditos de pescado con huevo y salsa de limón

1 libra de filet de pescado blanco, picado
¾ taza de migas de pan duras
2 dientes de ajo, picados
½ cucharadita de cúrcuma
1 cucharada de páprika
1 cucharadita de comino molido
1 cucharada de coriandro fresco picado
1 cucharadita de jengibre fresco rallado
1 huevo, levemente batido
3 tazas de caldo de pollo

Huevo y salsa de limón
1 huevo
1 yema de huevo
¼ taza de jugo limón

1. Coloque el pescado, el ajo, la cúrcuma, la páprika, el comino, el coriandro y el jengibre en la jarra de la licuadora, usando La Velocidad 2/Mezclar, licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Retire de la licuadora, divida en pequeñas bolas de 1 a 2 pulgadas de diámetro, aproximadamente.
2. Coloque el caldo en una olla y deje hervir.
3. Reduzca el calor para cocinar a fuego lento, cocine las bolas de pescado en tandas durante 5 a 6 minutos o hasta que estén cocidas. Retire de la sartén con una espumadera. Reserve y manténgala caliente. Reserve ½ taza de caldo caliente.
4. Para preparar la salsa, bata un huevo y la yema de un huevo en un bol pequeño hasta que tengan una consistencia espesa y cremosa, agregue gradualmente el jugo de limón y el caldo que reservó. Vierta la mezcla de huevo en la sartén, agregue los bocaditos de pescado, y cocine suavemente hasta que estén cocidos.

Sirva inmediatamente.

Cordero y pan árabe

1 libra de cordero picado
2 huevos, levemente batidos
1 taza de migas de pan duras
1 cebolla, finamente picada
2 cucharadas de menta fresca picada
½ cucharada de canela molida
½ cucharada de coriandro molido
½ cucharadita de comino molido
1 pimiento rojo pequeño, finamente picado
2 cucharaditas de cúrcuma
1/2 cucharada de garam masala
6 panes árabes
1/2 taza de yogur

Tabbouleh
⅔ taza de burghul
2 tazas de perejil fresco picado
2 cucharadas de menta fresca picada
1 tomate, sin semillas, picado
1 pimiento amarillo, sin semillas y picado
¼ taza de aceite
2 cucharadas de jugo de limón
2 dientes de ajo, picados

1. Coloque el cordero picado, los huevos, las migas de pan, la cebolla, la menta, la canela, el coriandro, el comino, el pimiento y el garam masala en un bol.
2. Mezcle bien y forme pequeñas salchichas. Ase o cocine a la barbacoa hasta que estén bien cocidas.
3. Para preparar el Tabbouleh, coloque el burghul en un bol, cubra con agua caliente y deje reposar durante 30 minutos. Escurra y apriete para secar.
4. Coloque el burghul, el perejil, la menta, el tomate, el pimiento amarillo, el aceite, el jugo de limón y el ajo en la jarra de la licuadora y use el pulsador hasta que los ingredientes estén finamente picados. Transfiera la mezcla a un bol, cubra y refrigere hasta que lo necesite.
5. Abra los panes árabes, usando la punta de un cuchillo filoso. Coloque una cucharada de Tabbouleth en cada pan y encima coloque una salchicha de cordero, luego rocíe con yogur. Sirva inmediatamente.

CONSEJO: El burghul es trigo quebrado y se encuentra disponible en las tiendas de alimentos naturales y en las fiambrerías.

Pescado al estilo Tandoori

La cáscara y el jugo de 1 limón
4 oz de yogur natural
1 cebolla, cortada en 4 partes
4 dientes de ajo, pelados
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de coriandro molido
½ cucharadita de páprika
Una pizca de pimienta de Cayena
4 chuletas de salmón atlántico

1. Coloque todos los ingredientes, excepto el salmón, en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta obtener una pasta homogénea.
2. Disponga las chuletas de salmón en una copa poco profunda o en un plato de cerámica. Reboce el salmón con la pasta homogénea, cubra y refrigere durante 2 horas.
3. Cocine las chuletas de salmón en la parrilla o la barbacoa precalentada durante 3 minutos de cada lado o hasta que, cuando lo revise, el pescado esté cocido. Sirva con arroz o gajos de limón y ensalada de vegetales verdes bien mezclados.

Hamburguesas de cordero

1 cucharada de hierbas frescas (perejil, coriandro o romero)
1 rodaja de pan, sin corteza
½ cebolla pequeña, cortada en 4 partes
7 oz de cordero cortado y en cubos
1 cucharada de salsa de menta
Sal y pimienta a gusto

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta que los ingredientes estén licuados.
2. Moldee la mezcla en 3 o 4 hamburguesas, cúbralas y refrigérelas durante 20 a 30 minutos.
3. Cocine las hamburguesas en la parrilla o en una sartén para freír precalentada, durante 5 minutos de cada lado o hasta que, cuando las revise, estén cocidas.

Antojitos dulces

Tarta de queso helada

1 paquete de 8 oz de galletitas dulces, partidas
4 oz de mantequilla, derretida
8 oz de queso cremoso, cortado en cubos y blando
1 lata de 14 oz de leche condensada dulce
½ taza de crema
1 cucharada de cáscara de limón rallada
⅓ taza de jugo limón
1 taza de frambuesas, lavadas

1. Coloque las galletitas en la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta que estén finamente trituradas. Agregue la mantequilla derretida a la jarra de la licuadora y continúe licuando hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
2. Presione la mezcla de galletitas sobre la base y los lados de un molde desarmable con resortes, de 8 pulgadas, engrasado. Enfríe hasta que esté firme.
3. Coloque el queso crema, la leche condensada, la crema, la cáscara de limón y el jugo en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Vierta sobre la base de migas preparada, cubra y refrigere durante, por lo menos, 24 horas antes de servir.
4. Coloque las frambuesas en la jarra de la licuadora y prepare un puré. Si lo desea, endulce el puré de frambuesas con un poquito de azúcar glas.

Sirva con crema batida y puré de frambuesas.

CONSEJO: El queso cremoso se ablanda mejor a temperatura ambiente.

Crepes de bayas mixtas

2 huevos de 2 oz
1 taza de leche
1 cucharada de mantequilla, derretida
1 taza de harina común
2 cucharadas de azúcar impalpable
¼ taza de azúcar impalpable, adicional
¼ taza de agua
8 oz de bayas frescas mixtas (fresas, frambuesas, arándanos), lavados y sin semillas.

1. Coloque los huevos, la leche, la mantequilla y el azúcar impalpable en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea. Deje reposar durante 1 hora.
2. Caliente una sartén antiadherente pequeña o una sartén para crepes. Vierta ¼ de taza de mezcla para rebozar en la sartén, y muévala para cubrir la base. Cocine a fuego moderado hasta que la parte de abajo esté dorada, aproximadamente 1 minuto. Retire de la sartén y coloque en un plato. Repita con el resto de la mezcla, apilando los crepes en el plato e intercalando con papel para absorber la grasa. Reserve.
3. Para preparar la salsa de bayas mixtas, caliente un poco de azúcar extra con agua en una cacerola pequeña hasta que se disuelva. Agregue las bayas mixtas y cocínelas hasta que estén blandas.
4. Coloque la mezcla cocida en la jarra de la licuadora y licúe hasta obtener una consistencia homogénea, usando la Velocidad 3/Picar.
5. Doble los crepes en cuatro y dispóngalos en un plato para horno, superponiendo las capas. Vierta la salsa por encima y hornéelos en horno precalentado a 400ºF durante 10 a 15 minutos. Sirva con bolas de helado de vainilla.

CONSEJO: Si lo desea, puede agregar brandy a la salsa de bayas mixtas.

Margarita

¼ taza de tequila
¼ taza de cointreau
⅓ taza de jugo lima
12 cubos de hielo

1. Coloque el tequila, el cointreau, el jugo de lima y los cubos de hielo en la jarra de la licuadora.
2. Use La Velocidad 2/Mezclar, licúe hasta que los ingredientes estén bien mezclados y el hielo esté molido. Sirva en vasos con el borde cubierto de sal.

Daiquiris

Receta básica
Frutas (aproximadamente 1 taza) (vea el CONSEJO)
½ taza de bebida con licor blanca (ron blanco, vodka o kirsch)
¼ taza de jarabe de azúcar
1 taza de hielo

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use La Velocidad 2/Mezclar, y haga un puré hasta que esté bien homogéneo.

CONSEJO: Puede usarse la mayoría de las frutas y bayas frescas; si usa frutas congeladas, descongélelas antes de usarlas. Antes de hacer puré con frutas que tienen cáscaras duras o carozo, se las debe pelar y descarozar. Las frutas grandes deben cortarse primero en cubos.

Sunset cooler

1½ taza de sauternes
2 tazas de peras congeladas, peladas, sin el centro y cortadas en cubos
1 taza de albaricoques congelados, sin carozo y cortados en cubos
1 cucharada de jugo de limón

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.

CONSEJO: El Sauternes es un vino dulce para postres.

CONSEJO: Coloque la fruta cortada en cubos dentro de una bolsa de plástico y congélelas hasta que estén firmes.

Sangría helada

1 taza de vino tinto afrutado, frío
½ taza de jugo de uva negra o arándanos
½ taza de sorbete de limón
⅓ de taza de extracto de naranja
½ taza de uvas frescas sin semillas, congeladas
1 taza de ciruelas enlatadas, escurridas

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta obtener una consistencia homogénea.

Piña colada

2 cucharadas de ron blanco
2 cucharadas de crema de coco
2 cucharadas de azúcar
3/4 taza de jugo de piña sin azúcar
10 cubos de hielo

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use La Velocidad 2/Mezclar, licúe hasta que los ingredientes estén bien mezclados y el hielo esté molido. Sirva inmediatamente.

Wild thing (Salvaje)

1 taza de jugo de naranja, frío
1 taza de fresas, sin cabo
½ cucharada de cáscara de naranja rallada
1 cucharada de avena
2 bolas de viteri de bayas silvestres u otro yogur helado con frutas

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use la velocidad 2/licuar, y licúe hasta tener una consistencia homogénea y espesa.
3. Vierta en dos vasos y sirva inmediatamente.

Golden orchard (Huerto dorado)

1 taza de jugo de manzana
½ taza de yogur espeso
10 oz de gajos de mandarina, escurridos
1½ cucharadas de jarabe de caña de azúcar

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta tener una consistencia homogénea y espesa.
3. Vierta y sirva inmediatamente.

CONSEJO: Trate de usar yogures naturales con cultivos acidófilos y bífidos. Fomentan un aparato intestinal sano y una buena digestión.

Cóctel de frutas

1 taza de jugo de piña
1 banana, pelada y picada
1 naranja, pelada y sin semillas, cortada en cuatro partes
1 taza de soda
2 cucharadas de pulpa de fruta de la pasión

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, excepto la soda y la fruta de la pasión.
2. Use la Velocidad 3/Picar, hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
3. Mezcle con la pulpa de la fruta de la pasión y la soda y sirva inmediatamente en vasos de cóctel.

Frappé de melón silvestre y piña

1 taza de melón silvestre picado
1 taza de piña enlatada en trozos
1 taza de hielo
Hojas de menta, para servir

1. Coloque el melón silvestre, la piña y el hielo en la jarra de la licuadora.
2. Use La Velocidad 2/Mezclar y licúe hasta que todos los ingredientes estén triturados y la mezcla tenga una consistencia espesa y homogénea.

Sirva con hojas de menta picadas.

Frappé de frambuesa, naranja y fruta de la pasión

1 taza de frambuesas frescas o 2 tazas de frambuesas congeladas (deje que se descongelen hasta que estén blandas)
El jugo de 2 naranjas
La pulpa de 2 frutas de la pasión
2 tazas de hielo

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use la velocidad 2/licuar, y licúe hasta tener una consistencia homogénea y que los ingredientes estén bien mezclados.
3. Si lo desea, agregue miel o azúcar para endulzar.

Batido de banana

2 bananas, peladas y picadas
1 taza de yogur
1 taza de leche
⅓ taza de miel

1. Coloque la banana, el yogurt, la leche y la miel en la jarra de la licuadora.
2. Use la Velocidad 3/Picar hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Sirva inmediatamente.

Batido de cacahuates

2 tazas de leche
2 bolas grandes de helado
2 cucharadas de crema de cacahuates
1 cucharada de polvo proteico

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use la Velocidad 3/Picar hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Sirva inmediatamente.

Licuado energizante

2 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharadita de café instantáneo
2 cucharadas de agua hirviendo
2 cucharadas de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de germen de trigo
2 tazas de leche

1. Disuelva el cacao y el café en agua hirviendo.
2. Mezcle con el azúcar, el huevo, el germen de trigo y la leche.
3. Vierta en la jarra de la licuadora y licúe a Velocidad 3/Picar hasta obtener una consistencia homogénea y espumosa Sirva inmediatamente.

Batido de mango

2 mangos, pelados y cortados en fetas
1½ taza de yogur
1 taza de jugo de naranja

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Use la Velocidad 3/Picar hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Sirva inmediatamente.

Licuado de fresa y fruta de la pasión

1 taza de fresas, sin cabo
La pulpa de 4 frutas de la pasión
2 taza de leche, fría
4 bolas de helado de fruta de la pasión
2 cucharadas de salsa de fresas

1. Coloque las fresas en la jarra de la licuadora.
2. Use La Velocidad 2/Mezclar, y haga un puré hasta que esté bien homogéneo.
3. Agregue la mitad de la pulpa de fruta de la pasión, la leche y dos bolas de helado.
4. Use la Velocidad 3/Picar, y licúe hasta tener una consistencia homogénea y espesa.
5. Vierta en dos vasos y luego cubra con el resto del helado, la pulpa de la fruta de la pasión y la salsa de fresas. Sirva inmediatamente.

Batido malteado de chocolate con salsa de caramelo

2 taza de leche, fría
3 cucharadas de leche malteada en polvo
4 bolas de helado de vainilla
4 bolas de helado de chocolate
4 cucharadas de salsa de caramelo
Rizos de chocolate para acompañar (opcional)

1. Coloque la leche, la leche malteada en polvo y el helado de vainilla en la jarra de la licuadora. Use la Velocidad 3/Picar hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
2. Divida en dos copas y agregue el helado de chocolate. Cubra con salsa de caramelo y acompañe con rizos de chocolate.

CONSEJO: Cree rizos de chocolate para acompañar sus bebidas, usando un pelapapas.

CONSEJO: Sustituya los productos lácteos a su gusto: es decir, reemplace la leche o el helado por soja o por variantes de bajo contenido graso.

CONSEJO: Los licuados y los batidos son una excelente forma de hacer que sus hijos coman frutas.

Comidas para bebés

Manzana y zanahoria

1 manzana, pelada y sin el centro
1 zanahoria, pelada y picada

1. Cocine la manzana y la zanahoria en el horno a microondas o en la vaporera hasta que estén tiernas. Enfríelas.
2. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora con un poco de agua y use La Velocidad 5/Hacer Puré, hasta obtener una consistencia homogénea.

Puré dorado

½ boniato pequeño, pelado y cortado en rebanadas
3 calabazas chiquitas, cortadas a la mitad

1. Cocine el boniato y las calabacitas en el horno a microondas o en la vaporera hasta que estén tiernas. Enfríelas.
2. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora con un poco de agua y use La Velocidad 5/Hacer Puré, hasta obtener una consistencia homogénea.

Aguacate y pera

½ piña madura, pelada y en mitades
½ aguacate, sin carozo y pelado

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y use la velocidad 5/picar, hasta obtener una consistencia homogénea.

CONSEJO: Sirva inmediatamente para evitar que la fruta pierda el color.

Crema de manzana y banana

½ manzana pequeña, sin el centro
1 banana pequeña, pelada y cortada en cubos
½ taza de crema para bebés preparada

1. Cocine la manzana hasta que esté tierna. Enfríela.
2. Coloque la manzana fría y la banana en la jarra de la licuadora y use La Velocidad 5/Hacer Puré, hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Moje trozos de fruta en la crema.

CONSEJO: Sirva inmediatamente para evitar que la fruta pierda el color.

Comidas para niños pequeños

Pescado rápido

3.5 oz de atún o de otro pescado con escamas cocido, sin espinas
1 calabacín, cortado en rebanadas y cocido
½ papa, cortada en cubos y cocida

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y use La Velocidad 5/Hacer Puré, hasta obtener una consistencia homogénea.

Sirva frío o tibio.

Pollo cremoso con albaricoques

5 albaricoques deshidratados
2.5 oz de pollo deshuesado, cortado en cubos
¾ taza de caldo de pollo o agua
1 cucharada de yogur natural

1. Mezcle todos los ingredientes en una cacerola, excepto el yogur. Haga hervir, reduzca el calor y cocine a fuego lento de 10 a 12 minutos o hasta que el pollo esté cocido. Enfríe levemente.
2. Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y use La Velocidad 5/Hacer Puré, hasta obtener una consistencia homogénea.

Entibie antes de servir.

Muesli para bebés

1 cucharada de copos de avena
2 cucharadas de cereal de arroz para bebés
1 cucharadita de pasas sultanas
½ manzana pequeña, pelada y cortada en fetas
4 cucharadas de leche en polvo (fórmula) preparada

1. Coloque los copos de avena, el cereal de arroz, las pasas sultanas y la manzana en la jarra de la licuadora. Use La Velocidad 2/Mezclar, y licúe hasta que los ingredientes estén picados gruesos.

Entibie antes de servir.